PETITE GOURMETS

TÜRK

Yazlık Ekmeği

Peynirli, domatesli ve zeytinli Türk Yaz Ekmeği (Yazlık Ekmeği). Lezzetli Akdeniz tarzı ekmek için kolay 35 dakikalık tarif.

10 min	35 min	45 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 0.8 libre yağlı beyaz peynir
- 0.6 libre domates
- 1 bardak siyah zeytin
- 1 ekmek hamuru
- 0 fesleğen
- 0 zeytinyağı

Yapılışı

1. **Malzemeleri ve fırını hazırlayın**
   Fırını 350°F (175°C) önceden ısıtın. 0.8 lb beyaz peyniri küçük, bezelye büyüklüğünde parçalar halinde ufalayın ve bir kenara koyun.
2. 0.6 lb domatesi ½ inç parçalar halinde doğrayın. Fazla nemi çıkarmak için kağıt havlulara yayın ve 10 dakika süzülmeye bırakın.
3. **Hamuru hazırlayın**
   Ekmek hamuruını hafifçe unlanmış çalışma yüzeyine yerleştirin. Ufalanan peynir, süzülmüş domates ve 1 su bardağı siyah zeytini hamura ekleyin.
4. Peynir, domates ve zeytinlerin fazla yoğurmadan eşit şekilde dağılması için hamuru nazikçe 3-4 dakika yoğurun.
5. **Şekillendirin ve pişirmeye hazırlayın**
   9x5 inçlik bir somun kalıbını yağla yağlayın. Hamuru somun şekline getirin ve dikiş tarafı aşağı gelecek şekilde hazırlanan kalıba yerleştirin.
6. **Ekmeği pişirin**
   Üstü altın kahverengi olana ve termometreyle test edildiğinde iç sıcaklık 190°F (88°C) olana kadar 30-35 dakika pişirin.

7 **Soğutun ve servis yapın**

Kalıpta 15 dakika soğutun, ardından tel raf üzerine çıkarıp tamamen soğuması için bekletin. Soğuduktan sonra dilimleyin ve servis yapmadan önce taze fesleğen yaprakları ile süsleyin.

Besin Değerleri

127	5g	18g	8g	2g	3g	326mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Küp küp doğranmış domatesleri hamura karıştırmadan önce 10-15 dakika kağıt havlu üzerinde süzün, böylece ekmeği ıslatabilecek fazla nemden kaçınmış olursunuz.

Mümkün olduğunca oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın, çünkü soğuk peynir ve sebzeler ekmeğin kabarmasi ve pişme işlemini yavaşlatabilir.

Dolguları hamura yoğururken ellerinizi hafifçe yağlayın, böylece yapışmayı önlersiniz ve işlemi çok daha kolay hale getirirsiniz.

Pişme durumunu somunun altını hafifçe vurarak test edin - tam piştiğinde boş ses çıkarmalı ve iç sıcaklığı 190°F (88°C) olmalıdır.

Buharın yeniden dağılmasını sağlamak ve sakızımsı doku oluşmasını önlemek için ekmeği dilimlemeden önce en az 15 dakika soğutun.

Çatlama önlemek ve çekici bir görünüm elde etmek için pişirmeden önce somunun üstünü keskin bir bıçakla çizin.

Güzel altın renkli bir kabuk ve ekstra Akdeniz lezzeti için pişirmeden önce üstüne zeytinyağı sürün.