



# Fındıklı Üzümlü Çubuk Ekmek

Ekşi maya kullanarak ekmek yapmaya artık herkes biraz aşina diyebiliriz, peki ya ekşi mayayla hazırlayabileceğiniz atıştırmalık bişeyler denediniz mi daha önce?

100 G Kuş Üzümü (Başka Kuru Meyveler de Kullarılabilir)

90 G Fındık

225 G un

165 Ml Su

110 G Ekşi Maya

5 G Tuz

1 G Kuru Maya (Instant Maya)

Kuş üzümüne üzerini kaplayacak kadar su ilave et ve yaklaşık 20 dakika dinlendir. Fındıkları bir tepsiye al 100 °C fırında 5-6 dakika kavur. Unu ele, su, ekşi maya tuz ve kuru mayayı ilave edip yoğur. (Elde veya mikserde hamur ucuyla yoğurabilirsiniz.) Kuş üzümünün suyunu süzüp karışıma ekleyin, fındıkları ekleyin, sadece malzeler karışana kadar yoğurun ve bir kaba alın. Üzerini ince nemli bir bezle örtün ve 1 buçuk saat dinlendirin. Haiff unlu tezgahda hamuru göz kararı 5 eşit parçaya bölün. Rulo halinde açarak tepsinizin uzunluğuna göre uzatın ve tepsiye yerleştirin. Tepside 2 saat mayalandırın.

Fırın: 230°C

Sıcak fırına tepsiyi yerleştirin fırının tabanına da ½ bardak kadar su veya buz atın (buhar oluşturabilmek için) kapağı kapatın ve 15-20 dk pişirin.

Oda sıcaklığına indikten sonra ekmeklerinizi bez bir torbada saklayabilirsiniz. Ankara gibi havası kuru şehirlerde bu bez poşeti bir naylon poşete koymanızı tavsiye ederiz.