

Çörekotlu Gobit Ekmeği

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Konya çörekotlu gobit ekmeği, yumuşak hamuru çörekotu ile fırınlayarak elde edilen hafif çıtır, pamuk gibi bir kahvaltılık ekmeği yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Çörek otu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Un, su, tuz ve zeytinyağıyla pürüzsüz hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. Dinlenen hamuru yuvarlak açılıp yüzeyine parmak uçları ile hafif çukurlar yapın.
3. Çörek otunu yüzeye serpin, ekmeği tepside 15 dakika ikinci kez bekletin.
4. Fırın 220°C'ye önceden ısıtıldıktan sonra tepsiyi orta rafa yerleştirin.
5. Gobit ekmeğini kabarmaya kadar 14-16 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yüzeyi hafif ıslatmak çörekotunun ekmeğe iyi tutunmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında bal ve peynirle servis edin.

Alerjenler

Gluten