

Trabzon Vakfı kebi Ekmeği

Toplam 145 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 55 dk 12 kişilik Zor ~230 kcal Açılış 15/10

Vakfı kebi ekmeği, ekşi mayalı büyük somunuyla kalıncabuklu ve uzun ömürlü Karadeniz ekmeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Un
- 200 gr Ekşi maya
- 650 ml Su
- 20 gr Tuz

Yapılış

1. Un, su, maya ve tuzla hamur yoğurun.
2. Hamuru 60 dakika dinlendirip şekil verin.
3. 230°C fırında 55 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kalıncabuk için fırında 10 dakikada buhar verin.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağlı bal veya mahlama ile dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten