

# Bu Ekmekler

Mayaların ekmek hamurunu nasıl kabarttığını görmek için ekmek yapmaya ne dersiniz? Üstelik de komik ekmekler!



## Gerekli Malzeme

- 500 gr tam buğday unu
- 1 tatlı kaşığı pekmez
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- Büyük bir kâse
- Küçük bir kâse
- 1 yumurta
- Kaşar peynir
- Zeytin
- Krem peynir



Maya ılık su karışımı

# Çok Komik!

## Haydi Başlayalım

👉 Un, pekmez ve tuzu büyük kâsenin içine koyup karıştırın.

👉 Küçük kâseye mayayı koyun ve üzerine ılık su ekleyip karıştırın. Mayanın suyun içinde iyice dağılmasını sağlayın. Bu karışımı önceden hazırladığınız karışımın üzerine dökün.

👉 Oluşan karışımı elektrikli karıştırıcıyla 10 dakika karıştırın. Ardından bir süre de elinizle yoğurun.

👉 Kâseye bir miktar un serpip hamuru tekrar içine koyun ve üzerini nemli bir bezle kapatın. Hamuru yaklaşık 1 saat bu şekilde dinlendirin. Bu sürenin sonunda hamurun kabardığını göreceksiniz.

👉 Hamuru kâsedan alın ve küçük parçalara ayırın..

👉 Hamur parçalarından komik görünümlü yüzler hazırlayın.

👉 Bu aşamada kuru üzüm, susam, çörekotu, fındık, fıstık ve kuru meyve parçaları gibi malzemelerle de ekmeklerinizi süsleyebilirsiniz. Hatta bir rende yardımıyla saç da hazırlayabilirsiniz.

👉 Yumurtanın sarısını ayırın ve bir miktar suyla karıştırın. Ardından bu karışımı fırçayla ekmeklerin üzerine sürün.

👉 Ekmekleri tepsiye koyup yarım saat bekletin.

👉 Son olarak da önceden 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.

👉 Ekmekler piştikten sonra, kaşar peyniri ve zeytinden gözlerini, ağızlarını oluşturun. Bunları yapıştırmak için de krem peynir kullanın.



## Mayalar Ekmek Hamurunu Nasıl Kabartır?

Mayalar önce ekmek hamurunda bulunan nişastayı parçalar ve glikoz adı verilen bir şeker açığa çıkar. İşte mayalar oluşan bu glikozu enerji kaynağı olarak kullanır. Bu sırada da karbondioksit ve alkol açığa çıkar. Karbondioksit hamurun içinde baloncuklar halindedir. Bu, hamurun kabarmasını sağlar. Ancak hamur pişerken karbondioksit ve alkol uçar. Böylece ekmekler gözenekli, yumuşak ve kabarık bir hal alır.

