

Gerçek Afyon Köy Ekmeđi Tarifi (Evde, Geleneksel Yöntemle)

Gerçek Afyon Köy Ekmeđi Tarifi (Evde, Geleneksel Yöntemle)

Malzemeler

- 1 kg taş değirmen tam buğday unu (Afyon yöresine ait un tercih edilir)
- 700 ml ılık içme suyu (kontrollü eklenir)
- 200 gr aktif ekşi maya (kendi yaptığınız veya hazır maya kültürüyle)
- 30 gr kaya tuzu (yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)

Gerekli Gereçler

- Geniş yođurma teknesi veya leđen
- Temiz bez (hamurun üzerini örtmek için)
- Taş fırın yoksa döküm veya taş tabanlı fırın tepsisi
- Isıya dayanıklı kap (fırın içine buhar için)

1. Hamurun Hazırlanması

1. Unu geniş bir yoğurma kabına alın.
 2. Ekşi mayayı ılık su ile karıştırın ve unun ortasını açarak bu karışımı dökün.
 3. Kenarlardan ortaya doğru unu karıştırarak yoğurmaya başlayın.
 4. Yaklaşık 20-25 dakika güçlü şekilde yoğurun.
 5. Hamur kıvam aldıktan sonra tuzu ekleyin, 5 dakika daha yoğurun.
- Kıvam: Hamur yumuşak ama ele yapışmayan, hafif elastik olmalı.

2. Mayalanma

İlk mayalanma:

- Hamurun üzerini örtün.
- Ilık ortamda 2-3 saat mayalanmaya bırakın (hacmi 2 katına çıkmalı).

Şekil verme:

Gerçek Afyon Köy Ekmeđi Tarifi (Evde, Geleneksel Yöntemle)

- Hamuru hafif unlu zemine alın, tekrar yođurmadan top Őekli verin.
- Taş ekmeğ formunda yuvarlayın.

Son mayalanma:

- Şekil verilen hamuru unlu bez üzerine koyun, üzerini örtün.
- 1 saat daha mayalandırın.

3. Pişirme

1. Fırını önceden 250°C'ye ısıtın.
2. Fırının altına ısıya dayanıklı bir kap içinde su koyun (buhar oluşturmak için).
3. Ekmeđi ısıtılmış taş/döküm tepsiye koyun.
4. İlk 15 dakika 250°C'de, ardından 200°C'ye düşürerek 30-35 dakika daha pişirin.
5. Ekmeđin altına vurduğunuzda tok bir ses geliyorsa pişmiş demektir.

Püf Noktaları

- Afyon köy ekmeği geleneksel olarak ekşi maya ile, uzun süreli fermantasyonla hazırlanır.
- Un kaliteli, mümkünse taş değirmenden alınmış olmalıdır.
- Fırın sıcaklığı yüksek tutulmalıdır.
- Evde taş fırın etkisi için döküm veya pizza taşı kullanmak çok faydalıdır.