BADEM SÜTLÜ YUMUŞAK EKMEK

1,5 su bardağı ılık su
2 çay kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı hindistancevizi şekeri
4,5 su bardağı un
2 çay kaşığı deniz tuzu
6 yemek kaşığı margarin
1/4 fincan kabartma tozu
1 çay kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı badem sütü

Geniş bir kapta, su, maya, ve hindistancevizi şekerini karıştırın. 5-10 dakika bekletin.
Un, tuz ve eritilmiş yağı ekleyin ve hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. (Kuruysa çok az daha yağ ekleyin. Çok yapışkan ise, 1 çorba kaşığı daha un ekleyin).
Boyutu iki katına çıkana kadar 1 saat sıcak yerde temiz bir mutfak havlusu ile kapatarak bekletin.
Mayalanan hamuru 4 parçaya bölün. Her birini unlayarak uzunlamasına açın. Yağlı kağıt kaplı tepsiye alın iki hamuru bir tepsiye alabilirsiniz.
Temiz mutfak havlusu ya da naylon ile örtün ve 30 dakika tekrar mayalanmaya bırakın.
Fırını 230 dereceye ayarlayın.
Büyük geniş bir tencereye su doldurun. Kabartma tozu serpin ve karıştırın. Bir taşım kaynayınca ocaktan indirin.
Ekmek hamurlarını suya atıp, her birini 30 saniye suda bekletip çıkarın.
Hazırlanan fırın tepsisine ekmek hamurlarını yerleştirin. Keskin bir bıçak alın ve ekmek üstüne kesikler atın.
Badem sütü ve mısır nişastasını karıştırıp fırça ile ekmek hamurlarının üzerine sürün. 20-30 dakika fırında pişirin.
Fırından alın ve servis etmeden önce 10 dakika bekletin.