BEYAZ EKMEK

www.miele.com.tr

1/2 Küp Maya (21 gr.)
250 ml Su, ılık
500 gr. Un
1 1/2 çay kaşığı Tuz
1 1/2 çay kaşığı Şeker
20 gr. Tereyağ, yumuşak
Üstüne sürmek için:
Süt

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz, şeker ve tereyağını 4-5 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru topak haline getirin ve folyoya sararak 15 dakika oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.
Otomatik program ile: Hamuru hafifçe yoğurun, yaklaşık 25 cm uzunluğunda bir somun şekli verin ve yağlanmış yassı bir cam kaseye yerleştirin. Ekmeğin üstünü bıçakla bir kaç yerinden 1 cm derinliğinde eğri olarak çizin, üstüne süt sürün ve hemen fırına verin.
Otomatik program olmadan: Hamuru hafifçe yoğurun, yaklaşık 25cm uzunluğunda bir somun şekli verin ve yağlanmış yassı bir cam kaseye yerleştirin. Ekmeğin üstünü bıçakla bir kaç yerinden 1 cm derinliğinde eğri olarak çizin. Ekmeğin üstüne nemli bir bez örtün ve 30 dakika daha kabarmaya bırakın.
En son üstüne süt sürün ve fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123784 • adı:Beyaz Ekmek • gönderen:selimcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:17