



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ BASİT ÖRGÜ EKMEK

www.schaer.com

330 g Schär Mix Pan
10 g kuru maya veya 15 g yaş maya
175 ml süt
100 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
50 g eritilmiş margarin veya tereyağı
İsteğe bağlı olarak bir miktar iri taneli şeker
Üzeri için:
1 yumurta sarısı ile karıştırılmış krema

Yaş mayayı ılık suda (maksimum 40 °C) eritin. Bu işlem için mikrodalga fırın da kullanabilirsiniz. Unun ortasını açarak mayayı dökün ve bir tutam şeker ekleyin. Parmaklarınızla karıştırın ve üzerine biraz un serpin. Ilık bir yerde hamuru 10 dakika dinlendirin. Yüzeyinde çatlaklar oluşmaya başladığında geri kalan malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Nemli bir bezle örtün ve ılık bir yerde 15 dakika beklemeye bırakın. 45 dakika sonra hamuru 3 parçaya bölün ve yuvarlayarak eşit uzunlukta 3 şerit haline getirin. Tutamları örün, üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın. Üzerine yumurta ve krema karışımını sürün ve şeker serpin. Önceden 190 °C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Not: Farklı bir tat için hamura, kuru üzüm veya başka kuru meyveler ekleyebilirsiniz.

