



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KOLAY SOMUN

www.schaer.com

500 g Schär Mix Pan
10 g kuru maya veya 15 g yaş maya
100 g margarin (veya 30 ml yağ)
3 yumurta
300 ml ılık su
1 tutam tuz
1 tutam şeker

Mix Pan'i kuru mayayla karıştırın. Eğer yaş maya kullanıyorsanız, öncelikle mayayı yarım bardak ılık suda eritin, içine biraz şeker ekleyin ve karışımı unun içine dökün. (Şekeri eklemeden önce mayanın tamamen eridiğinden emin olun!) Geri kalan malzemeleri ekleyin. Tüm malzemeleri 5 dakika yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin (bu aşamada yoğurma ucu kullanmak yardımcı olabilir). Hamuru yağlayıp unladığınız somun kalıbına yerleştirin. Hamurun yüzeyini bir kaşık veya hamur spatulası ile düzeltin. Kalıbın üzerini bir bez veya streç filmle kapatın. Ilık bir yerde, hamurun hacmi iki katına çıkana kadar bekletin (yaklaşık 30 dakika). Oda sıcaklığı yeterli değilse hamuru 40 °C'ye ısıtılmış fırına koyun. Isıya dayanıklı bir kaba doldurduğunuz suyu fırının tabanına yerleştirin. Ekmeği, önceden 200 °C'ye ısıtılmış fırına yerleştirin. Kabuğunun mükemmel şekilde kızarması için hamurun üzerine bir fırça yardımıyla su veya sütle çirpilmiş yumurta sürebilirsiniz. 10 dakika sonra fırın sıcaklığını 180 °C'ye düşürün ve ekmeği 40 dakika daha pişirin. Ekmeğin pişip pişmediğini kontrol etmek için bir kek çubuğu batırın. Çubuk temiz çıkmalıdır. Ekmeği soğutma teline alın. Eğer kalıba yapışmışsa, kalıbı ters çevirin, nemli bir bezle sarın ve soğumaya bırakın.

