JAMBONLU VE OTLU BAGET

www.miele.com.tr

1 küp Maya (42 gr.) veya 1 Paket Kuru Maya
250 ml Su, ılık
250 gr. Buğday unu
250 gr. çok tahıllı Buğday Unu
1 çay kaşığı Şeker
2 çay kaşığı Tuz
1/2 çay kaşığı Karabiber
3 yemek kaşığı Zeytinyağı
150 gr. ince kesilmiş veya kıyılmış jambon
1 yemek kaşığı Maydanoz, dereotu ve taze soğan
Üstüne sürmek için:
2-3 yemek kaşığı Süt
1 Yumurta sarısı

Mayayı ılık suyun içinde açın. Buğday unu, tam tahıllı buğday unu, şeker, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Jambon veya baharatlı otları hamura ilave edin. Hamuru fırında 50°C ısıda Üst-/Alt Isıtma ayarında yakl. 40 dakika kabarmaya bırakın, sonra biraz yoğurun. Hamurdan iki adet yaklaşık 35 cm uzunluğunda baget hazırlayın ve yağlanmış bir cam kaseye yerleştirin. Sütü yumurta sarısı ile çırpın, bagetlerin üzerine sürün.
Otomatik program ile: Bagetleri hemen fırına verin ve üstü kızarıncaya kadar pişirin.
Otomatik program olmadan: 50°C ısıda Üst-/Alt Isıtma programında yaklaşık 20 dakika daha kabarmaya bırakın, sonra kızarıncaya kadar pişirin.

Not: Bagetlerin yerine 12 küçük ekmek de hazırlayabilirsiniz, üstlerini çapraz kesiniz ve sütle çırpılmış yumurtayı sürünüz ve altın sarısı rengini alıncaya kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:123783 • adı:Jambonlu ve Otlu Baget • gönderen:selimcan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:30