



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜÇÜK EKMEKLER (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

1/2 bardak (125ml) ılık su
1 yemek kaşığı bitkisel yağ
200 gr ekmek unu
1/4 çay kaşığı tuz
1/2 çay kuru kuru maya

Suyu, yağı ve kuru malzemeleri doğrama kasesine koyun.

Doğrama kasesine Wizz Sticki yerleştirin ve hamur topu oluşturun kadar malzemeleri işlemde geçirin (yaklaşık 15 sn). Eğer gerekiyorsa, işlemi durdurun ve hamuru şekillendirmek için biraz su ekleyin.

Hamuru kaseden çıkarın ve hafifçe unlanmış tezgahın üzerine koyun.

Pütürlü bir top şekline getirmek için hamuru yoğurun.

Hamuru hafifçe yağlanmış bir cam kaseye alın, üzerini örtün ve hamur iki katına gelene kadar ılık bir pozisyonda bekletin.

Hamuru ikiye karın ve iki eşit parçaya bölün.

Hamurları yuvarlayarak hafif yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Bezeler iki katına çıkana kadar tepsiyi ılık bir pozisyon da bırakın.

Önceden 180 C'de ısıtılmış fırında 15 dakika veya iyice pişene ve kızarana kadar pişirin.

Not: Daha fazla ekmek yapmak için işlem tekrarlanabilir.