BALON EKMEK



Malzemeler; 2 su bardağı ılık su, 1 paket hızlı maya, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker, Alabaildiği kadar un



Bir karıştırma kabına ılık su, maya, tuz ve şeker konur, karıştırılır.



Üzerine orta sertlikte bir hamur olana kadar un konarak yoğurulur.



Kabın üzeri streç filmle kaplanarak sıcak bir yerde yarım saat mayalanmaya bırakılır.



Süre sonunda hamur biraz yoğurulur.



Süre sonunda hamur 12 eşit bezeye ayrılır.



Her beze mardane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, nemli bez arasına yanyana dizilir, 20 dakika kadar bekletilir.



Uygun boyda bir tava iyice ısıtılır, ekmekler sık sık çevirilerek arkalı önlü pişirilir.
Açılan hamurları tavada sık sık çevirmek önemlidir, bu şekilde düzgün bir kabarma elde edilir.



Biraz dinlendirildikten sonra servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:150002 • adı:Balon Ekmek • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:42