ÇABUK MAYALI BAZLAMA

1,5 - 2 su bardağı ılık su
1,5 tatlı kaşığı instant maya
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 - 4 su bardağı un

Mayamızın içine şeker ve suyumuzu ilave edip güzelce karıştıralım içine yavaş yavaş un ve tuzumuzu ilave edip güzelce yoğuralım. Hamurumuz yumuşak fakat ele yapışmayan bir kıvamda olmalı. Yoğurduğumuz hamurumuzun üzerini streç ile kapatıp mayalanmaya bırakalım hamurumuz yaklaşık iki katına çıktığında unladığımız tezgahta bir kez daha yoğuralım ve ellerimizle yuvarlak şekil verip orta kalınlıkta hamurumuzu açalım ince açarsanız pişme aşamasında içi kurur, temiz bir bezin üzerine hazırladığımız bazlamalarımızı bırakıp başka bir bezle üzerlerini örtelim 15 dk kadar bekletelim. Şekil verdiğimiz bazlamalarımız hafif kabaracaktır bizde bu anda yapışmaz tavamızı biraz ısıtalım orta ateşte 1 dakika arayla ters düz çevirerek pişirelim sürekli ters düz çevirelim ki içi dışı aynı anda pişsin.



© lezzetler.com tarif no:155589 • adı:Çabuk Mayalı Bazlama • gönderen:mehmet çınar • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31