



## DAMLA SAKIZLI EKMEK

20 kg Pakmaya Damla Sakızlı Ekmek Karışımı  
400 g toz şeker  
400 ml sıvı yağ  
500 g Pakmaya Yaş Maya  
260 g tuz  
13 lt su

Malzemeler 4 dk yavaş,8 dk hızlı devirde 12 dk yoğrulur.  
Sonrasında hamur 10 dk. dinlendirilir.  
Şekil verilen hamurlar susam veya haşhaş ile süslenir.  
Fermantasyon odasında 60-70 dk mayalandırılır.  
220-240 derecede buhar verilerek 18-20 dk pişirilir.

