



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EKMEK

<https://gasturder.org.tr>

2 Yumurta

1 Su bardağı süt

1 Su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı zeytinyağ

1 yemek kaşığı yuva maya

Yarım çay bardağı ılık süt

3 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz.

Glutensiz un karışımı (2 yemek kaşığı mısır unu + 2 yemek kaşığı patates unu 7 yemek kaşığı glutensiz un)
Yoğururken aldığınız kadar ireks glutensiz un

Hamur yoğurma kabımıza önce glutensiz un karışımını eliyoruz. Bir kenarına toz şeker, maya ve yarım çay bardağı ılık süt dökerek mayanın kabarmasını bekliyoruz. Sonrasında yumurtalar, zeytinyağı, ılık su ve ayran ekleyerek mikserle güzelce karıştırıyoruz. Tuz eklemeyi unutmayın. İyice karışan hamurumuz cıvık bir kıvamda olacak. Ön mayalanma için üzerini kapatıp 45 dakika bekletiyoruz.

Sonrasında hamurumuzu tezgaha alıp glutensiz un ekleyerek iyice yoğuruyoruz. Hamurumuz kendini yopladığında tamamdır. Ben hamurumu iki adet borcama paylaştırdım. Öncelikle borcam yada hangi kapla pişirecekseniz onu margarinle yağıyoruz. Sonrasında kabımıza hamurlarımızı yerleştiriyoruz.

Üzerlerini elimizi ıslatarak düzeltiyoruz. Kabımıza yerleştirdiğimiz hamurumuzun üzerini hafifce zeytinyağı ile yağıyoruz. İsteğe bağlı susam, çörekotu vs. ile süsleyebilirsiniz. Üzerlerine istediğimiz şekilde açılması için çizikler atıyoruz.

Tekrar üzerlerini streç film ile kapatıp mayalanmaya bırakıyoruz. Ne kadar uzun süre beklerseniz o kadar iyi sonuç alırsınız. Benimkiler 4 saat bekledi.

Ben sabah kalkınca pişirdim. Önceden ısıttığımız fırında 170 derecede pişmeye bırakıyoruz.

Fırının içine bir kap ile su koymayı unutmuyoruz.

Ekmekler pişerken kesinlikle fırının kapağını ilk 25 dakika açmıyoruz.

Ekmeklerin pişme süresi 60 dakikadır. Eğer üzerleri kızaracak olursa fırının derecesini biraz düşürüp pişirmeye devam edin.

Bir saat sonra fırından çıkan ekmeklerimizi temiz bir bez yada ızgara üzerinde soğumaya alıyoruz.

Ekmeklerimizi biraz soğuduktan sonra dilimleyerek tüketebilirsiniz.



