



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EKMEK

<https://www.egeglutensiz.com>

15 gr (2 Yemek kaşığı) Bitkisel Yağ
10 gr Maya
450 ml Su

Şeker ve tuz su içerisinde çözülür.

Ege Glutensiz Un Karışımı ve yağ eklenir.

Ufak bir kase içerisinde, ılık suda çözülen maya karışıma eklenir.

Homojen bir hamur elde edilinceye kadar (yaklaşık 5-6 dk) karıştırılır.

Elde edilen hamur kalıba alınarak mayalanması için sıcak bir ortamda 45-60 dakika süreyle bekletilir.

Önceden ısıtılmış 230 °C'lik fırında 40-45 dk pişirilir.

