



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GLUTENSİZ EKMEK

Glutensiz ekmek unu (250 gr. paket Söke)
1 yumurta
1 paket kuru maya (6 gr.)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml. ılık su

Derince bir kaba ekmek ununu boşaltıyoruz. Ortasına kuru mayayı, zeytinyağını, 1 yumurtayı ve ılık suyu döküp mikserin burgulu aparatıyla yavaş yavaş 2 dakika karıştırıyoruz.

Daha sonra hızını bir kademe daha artırıp 4- 5 dakika daha homojen hale gelene kadar karıştırma işlemine devam ediyoruz.

Üzerine temiz bir bez örtüp yarım saat mayalanması için bekletiyoruz.

Ekmeğimiz bu sürede hacminin iki katına çıkacaktır.

Daha sonra fırın tepsisine kağıt yayıp üzerine ister kalıpta ister elde elimizi ıslatarak şekil verip, ikinci

mayalanma için 45 dakika daha bekletip, önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dakika pişiriyoruz.

Yalnız fırın içinde nem dengesinin sağlanması için 1 çay bardağı kadar suyu ısıya dayanıklı bir kaptaki ekmeğin yanına koymayı unutuyoruz.

Fırından çıkınca mis kokulu, sıcak ekmeğimize kavuşuyor ve kurumaması için üzerini örtüyoruz.

