



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya (gluten içermez)
1 - 1,5 çay kaşığı tuz
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Kalıp:
Pişirme kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Un karışımını çırpma kabına alıp üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, toz şeker, ılık su ve sıvı yağı ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile orta devirde 2-3 dakika karıştırın. Hamuru kalıba alıp üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Beklettiğiniz hamuru fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alıp 5 dakika bekletin ve kalıptan çıkarın. Tel üzerine alın ve soğumaya bırakın.

