



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HOLLANDA EKMEĞİ

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:  
15 gr. Maya  
300 ml Su, ılık  
500 gr. Un  
10 gr. Tuz  
20 gr. Tereyağı  
Glazür malzemesi:  
100 gr. Pirinç unu  
125 ml Su  
1 çay kaşığı Şeker  
5 gr. kuru Maya

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz ve zeytinyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru üstü kapalı olarak 30 dakika daha kabarmaya bırakın. Bu arada glazür için gerekli olan malzemeleri karıştırın ve üstü kapalı olarak 30 dakika kabarmaya bırakın. Kabaran hamuru 30 cm'lik bir kare olarak açın. İki tarafını ortaya doğru katlayarak birleştirin. Ekmeği katlanan taraftan yuvarlayın ve kutu kalıba yerleştirin ve tekrar 30 dakika daha kabarmaya bırakın. Kabaran ekmeğin üzerine glazürü sürün ve 10 dakika daha kabarmaya bırakın ve pişirin.