



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU BAGET

www.miele.com.tr

1 Küp Maya (42 gr.)
250 ml Su, ılık
250 gr. Buğday unu
250 gr. çok tahıllı Buğday Unu
1 çay kaşığı Şeker
2 çay kaşığı Tuz
1/2 çay kaşığı Karabiber
3 yemek kaşığı Zeytinyağı
150 gr. ince kesilmiş jambon
Üstüne sürmek için:
Süt

Mayayı ılık suyun içinde açın. Buğday unu, tam tahıllı buğday unu, şeker, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Jambon veya baharatlı otları hamura ilave edin. Jambonu veya hamura katınız. Hamurdan iki adet yaklaşık 35 cm uzunluğunda rulo yapın ve bir tepsiye veya delikli gurme tepsisine koyun. Ruloları çapraz çizin, üstüne süt sürün ve hemen fırına sürün.

Nem İlaveli Pişirme:

Mayayı ılık suyun içinde açın. Buğday unu, tam tahıllı buğday unu, şeker, tuz, karabiberle karıştırın ve 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Jambonu hamura katın. Hamurdan iki adet yaklaşık 35 cm uzunluğunda rulo yapın ve bir fırın tepsisine veya delikli gurme tepsisine yatırın. Ruloların üstünü çapraz çizin, fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin. Bagetlerin üstüne süt sürün ve daha sonra fırında kızarıncaya kadar pişirin.
