



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MALTLI KABAKLI KÜÇÜK EKMEKLER

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

1 Küp Maya (42 gr.)  
1 yemek kaşığı Malt ekstresi  
300 ml Su, ılık  
500 gr. çok tahıllı Buğday Unu  
3 çay kaşığı Tuz  
50 yemek kaşığı Kabak çekirdeği, ufalanmış

Mayayı ve malt ekstresini ılık suyun içinde açın. Un, tuz ve kabak çekirdeklerini birlikte yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Hamuru hafifçe yoğurun ve 8 küçük ekmek hazırlayın. Küçük ekmeklerin üzerine su sürün ve üst tarafını çapraz çizin ve bir fırın tepsisine veya delikli gürme tepsisine yerleştirin ve fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Not: Malt ekstresi pişirme işleminde mayanın kabarmasını güçlendiren ve hızlandıran bir üründür. Ayrıca ekmeklere hafif tatlı güzel bir lezzet verir ve rengin koyulaşmasını sağlar. Malt ekstresi piyasadan satın alınabilir.