MISIR UNLU GLÜTENSİZ EKMEK

1,5 su bardağı ılık su
5 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
Bir çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı laktozsuz süt
1 kahve fincanı zeytinyağı
125 gr mısır unu
100 gr Pakmaya Pirinç Unu
10 yaprak kurutulmuş domates

1,5 su bardağı ılık su ile Pakmaya Aktif Kuru Maya□yı karıştırın. 10 dakika bekleyin.
Hamur yoğurma kabına yumurtayı, şekeri, tuzu, sütü ve zeytinyağını aktarın. Karıştırın.
Unları ve mayalı suyu ekleyin. Cıvık bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.
En son zar şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesi ekleyin.
Elde ettiğiniz cıvık hamuru yağlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına aktarın.
Beklettiğiniz cıvık hamuru 200 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138617 • adı:Mısır Unlu Glütensiz Ekmek • gönderen:seramik tava • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:54