


Glutensiz Baton Ekmek

10 - 12 dilim

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya (gluten içermez)

1 - 1 1/2 çay kaşığı tuz

1 1/2 tatlı kaşığı toz şeker

2 1/2 çay bardağı ılık su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

*Dr. Oetker Glutensiz ürünler dışındaki malzemelerin de gluten içermediğinden emin olunuz.

1 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

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.

Turbo pişirme: 200°C

Alt-üst pişirme: 210°C

Beklettiğiniz hamuru fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alıp 10 dakika bekletin ve kalıptan çıkarın. Tel üzerine alıp soğumaya bırakın.

