


Hızlı Mayalı Ekmek

Yaklaşık 10 - 12 dilim

   pratik

 yaklaşık 20 dakika



Hamur:

4 - 4 1/2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya
1 - 1 1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 1/2 su bardağı ılık su

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 180°C
Alt-üst pişirme: 190°C

2 Hamurun hazırlanışı:

Unu bir kaba eleyin. Üzerine maya ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Sıvı yağ ve ılık suyu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru eliniz ile hafifçe bastırarak kalıbın içerisine yayın ve uzunlamasına 1-2 mm derinliğinde çizin. 15 dakika mayalanmaya bırakın.

Süre sonunda kalıbı fırının orta rafına yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 55 dakika

Fırından aldığınız ekmeği 5 dakika sonra kalıptan çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

