

Tam Bugday Ekmegi

Malzemeler

500 gr. tam bugdag unu

1 paket instant maya

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi toz seker

aldigi kadar ilik su

Yapilisi

Oncelikle un yogurma kabina alinip, tuz, seker ve maya eklenip karistiralim. Ortasi havuz gibi acilir ve aldigi kadar ilik su eklenip ele yapismayan, yumusak bir hamur elde edelim.

Uzerini orterek 20 dakika kadar bekletelim. Istege gore iki ya da alti esit parcaya bolunerek ekmek sekli verelim. Yagli kagit serilmis firin tepsisine dizilip 1 saate yakin mayalanmasi icin bekletelim. Uzerlerine firca yardimiyla su surup, 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirelim.

ellerimize saglik