



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pan con harina de maíz

Mısır Unu Ekmeği



Levadura, la mitad del tamaño de Matchbox
2 cubo de azúcar
1 cucharada de sal
1+1/2 vaso de leche tibia
2 cucharadas de harina
2+1/2 vaso de harina de maíz

- # Vierta 1/2 vaso de agua en un recipiente ancho, añadir el azúcar y la levadura y disolver.
- # Añadir el resto de agua, añadir sal. A primera agregar la harina y amasar luego agregar harina de maíz mientras amasado.
- # Cubrir la masa y dejarla reposar durante media hora.
- # Engrase una lata y colocar la masa en la que descansaba.
- # Cocine durante 40 minutos en el precalentado a 190 C horno.
- # Después de obtener todo el contenido del horno dejar que se enfríe un poco y luego eliminar de la lata y colocar en una bolsa de nylon.

Nota: Este es el pan cocido en la región del Mar Negro de Turquía. No aumente o se convierte en rojo mientras tanto cocinar.