



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Runde Brötchen

Top Ekmek



3 Gläser gesiebtes Mehl
½ Packung Hefe
1 Glas lauwarmes Wasser
1 Würfelzucker
1 Prise Salz

- # In einer Rührschale lauwarmes Wasser füllen, darüber zerbröselte Hefe und Würfelzucker geben und mit den Fingerspitzen kneten.
- # Nach und nach Mehl und Salz hinzufügen bis man einen geschmeidigen Teig erhält.
- # Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde quellen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig in vier gleich große Teile aufteilen und mit den Teigteilen Kugel formen.
- # In eine Backform die Brötchen einlegen, die Brötchen mit der Mischung aus einem Kaffeelöffel Mehl und einem Eßlöffel Wasser beschmieren.
- # Im Backofen bei 195 Grad bis die Brötchen knusprig backen.

Tipp: Pro Person ein Brötchen servieren.