



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

Panecillos

Top Ekmek



3 vaso de harina
1/2 matchbox tamaño de levadura instantánea
1 vaso de agua tibia
1 cubo de azúcar
1 pizca de sal

- # Ponga agua tibia, la levadura se derrumbó, y cubo de azúcar en un cuenco de amasado, y la combinación de sus extremidades del dedo.
- # Añadir la harina por pequeños grados mientras está amasado, después de añadir sal obtendrá masa suave.
- # Cloud la masa por una tela húmeda y de descanso de 1 hora.
- # Al final del tiempo de descanso, el dispositivo de pan en 4 trozos y rollo de las partes.
- # Ponga el pan horneado de pan, esparcir la mezcla de 1 cucharada de harina y 1 cucharada de agua sobre él
- # Hornear en 195 C hasta que se panes rojo.

Nota: Servir cada porción como panes.