



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

Plenario de trigo pan

Kepekli Ekmek



De levadura, 1/2 matchbox tamaño
2 cubos de azúcar
2 aprieta sal
2 vaso de harina de trigo
6+1/2 vaso de harina
3 vaso de agua tibia

- # Vierta 1 taza de agua en un recipiente amplio.
- # Añadir la levadura y el azúcar en ella, la mezcla de sus extremidades del dedo.
- # Añadir la harina tamizada sobre ella.
- # Añadir el resto del agua, la sal y la harina poco a poco mientras amasado.
- # Después de añadir todos los ingredientes por 5 minutos amasar demasiado, cierre la masa con un dewy trama, y dejar la masa reposar durante 1 hora.
- # Al final del tiempo de cortar la masa en 2-3 piezas, la forma como el pan. Espolvorear salvado en él.
- # Coloque la masa trozos de pan en la bandeja del horno engrasada, deje reposar durante media hora.
- # Hornear en 210 C horno caliente durante 40 minutos.

Nota: brad de la harina tamizada y que usted añade a la masa de pie en el tamiz. Espolvorear esta brad en la masa de esta manera usted no tiene que comprar extra brad.