



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

Crumpet

Hamburger Ekmeği



Levadura, la mitad del tamaño de matchbox
1/4 vaso de leche tibia
7 cucharadas de agua tibia
1 cucharada de azúcar granulada
1 huevo
7 cucharadas de aceite vegetal
3 vaso de harina
1 cucharadita de sal

- # Mezclar el agua, la leche, el azúcar granulada y la levadura muy bien.
- # Añadir 3 vaso de agua, amasar por un tiempo y luego añadir el aceite.
- # Después del amasado con aceite por un tiempo añadir el resto de la harina y amasar muy bien entonces. Cubra la masa y deje reposar por una hora.
- # Al final de la 1 hora por separado la masa en 8 partes. Roll y pulse sobre ellos lentamente.
- # Colocar en la bandeja del horno engrasados y dejar reposar durante 15-20 minutos.
- # Cook en el precalentado a 210 C horno durante 25 minutos.
- # Después de tomar de la estufa espolvoree un poco de agua sobre ellos y cubra con una tela, se deja reposar durante enfriando.
- # Ponga el frío crumpets en una bolsa de nylon.