



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

Pan tostado

Tost Ekmeği



Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1 huevo
3 azúcares Cube
7 cucharadas de aceite vegetal
1 vaso de agua tibia
1/2 vaso de leche tibia
1 cucharadita de sal
4+1/2 vaso de harina

- # Ponga la levadura, agua caliente, leche tibia, cubo azúcares y clara de huevo en un recipiente profundo, y mezclar hasta que la levadura y el cubo, los azúcares se disuelven en la mezcla.
- # Añadir la harina poco a poco mientras amasado, añadir la sal y el aceite vegetal, y hacer una masa que no se adhieren a sus manos, y amasar por un tiempo.
- # Cubra la masa y el resto por 1 hora.
- # Engrase el molde de pastel, en forma de un cuadrado, se aconseja, pour la descansado y se crió en masa el molde de pastel.
- # Difundir el resto de yema de todo. (Si usted no tiene un molde de pastel, puede dar forma a la masa como pan.)
- # Ponga el pan tostado en el horno frío. Establecer el calor a 200 C, y hornee hasta que su superficie se convierte en rojo. (Alrededor de 35 minutos.)
- # Cool el pan después de extraerlo de la estufa, y lo puso en una bolsa de nylon.
- # Slice y utilizarla cuando desee preparar tostadas o canapés. (Se vuelve rancia en 2 días.)

Nota: La leche se puede utilizar mientras hornear pan, yogur, pero no es aconsejable usar.