


Balon Ekmek

4 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 3,5 - 4 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 25 g yumuşak margarin
- 1,5 su bardağı ılık su

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı süt
- 2 yemek kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı çörek otu

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, margarin ve ılık suyu ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru kısa bir süre yoğurun ve 4 eşit parçaya bölün. Hamurlardan ikisini hafif unlanmış tezgahta 3-4 mm kalınlığında, yaklaşık 18-20 cm çapında yuvarlak açın ve fırın tepsisine koyun. Kalan 2 hamurun üzerini kapatıp daha sonra pişirmek üzere bekletin. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp açtığınız hamurların üzerine sürün. Susam ve çörek otu serpip 10 dakika bekletin. Süre sonunda tepsiyi fırının orta rafına yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkarın ve üzerlerini mutfak havlusu ile kapatın. Kalan iki hamuru aynı şekilde hazırlayıp 10 dakika bekletin ve pişirin.

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04