

Damper Ekmeđi

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 6/10

Damper ekmeği, sade hamuru hızlıca hazırlanarak buğulu belirgin, içi yumuşak ve kamp sofrasına uygun bir Avustralya ekmeği yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, kabartma tozu ve tuzu geniş kaptaki karıştırın.
2. Sütü ekleyip ele yapışmayan yumuşak hamur halinde toparlayın.
3. Hamuru yuvarlayıp üstüne derin bir artışı atın.
4. Ekmeđi 200°C fırında 30-35 dakika pişirin.
5. Damper'i 15 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak damperin kırılmamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanlarında reçelle, damperi 11 olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt