

Khobz Eldar

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 15/10

Cezayir ev ekmeği khobz eldar, irmik ve unla yumuşak dokulu yuvarlak somunlar verir.

Malzemeler

- 350 gr Un
- 150 gr İrmik
- 250 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Kuru maya

Yapılış

1. Un, irmik, süt ve mayayla hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Üzerine yumurta ve susam sürüp 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 20 dakika dinlendirmek gluteni gevşetir, açıldığında elastik olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanınızda zeytin, peynir ya da çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam