

Damper

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Damper, mayasız sade hamurun doğrudan fırında da döküm tencerede piştiği, Avustralya taşra mutfağının simgesel ekmeklerinden biridir.

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 40 gr tereyağı

Yapılış

1. 3 su bardağı un, kabartma tozu ve tuzu geniş kasede karıştırın.
2. 40 gr tereyağını eritin, karışımın içine ekleyin.
3. 1 su bardağı sütü ekleyip hamuru spatulayla toparlayın, fazla yoğurmayın çünkü sertleşir.
4. Hamura yuvarlak form verip üstünü bir çaklaçarak buhar çıkartın.
5. Damperi 200°C fırında 30 dakika pişirin, içinden kuru bir çaklaçın.
6. Ekmeği 8 dakika dinlendirip dilimleyin, karışımın içine ekleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak damperin iç dokusunu sertleştirmeden pişirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı ve reçelle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt