

# Khobz Eldar

Toplam 105 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açıklama 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 yumuşak ama ele az yapışan hamur yoğurun.
2. Hamuru örtüp 35 dakika kabarana kadar 110°C'de mayalandırın.
3. Hamuru tepsiye alınız üzerine yumurta sürüp susam serpin.
4. Ekmeğini 190°C'de fırında 25 dakika kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 110°C'de servis edin, yanınızda zeytin, peynir ya da çay sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam