Basit hamur

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu eleyip ortasında bir çukur açın, tuzu unun üzerine serpin.
2. Suyu çukura azar azar ekleyin, çevreden un katarak karışımı bulamaç kıvamına getirin.
3. Bulamaç koyulaşınca kalan unu da ekleyin. Un fazla çekerse biraz daha suyu azar azar hamura yedirin.
4. Hamuru gözenekleri kayboluncaya kadar yoğurun. Kontrol için bir parçayı ortadan kesip içine bakın.
5. Hamuru nemli bir bezle ya da streç filmle sıkıca sarıp dinlendirin, sonra kullanın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlardan Ürünler Hazırlama (2019)
tatname.com/tr/tarif/basit-hamur-megep-ozlestirilerek-hamurlar