

Jinsi ya kupika Mkate

By SW - Melkisedeck Shine · December 18, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Mahitaji

Unga wa ngano (self risen flour) kikombe 1 na 1/2 Hamira (yeast) 1 kijiko cha chai
Sukari (sugar) 1 kijiko cha chakula Chumvi (salt) 1/2 kijiko cha chai Siagi
iliyoyeyushwa (melted butter) 1 kijiko cha chakula Maji ya uvuguvugu (warm water)
kiasi

Matayarisho

Changanya vitu vyote katika bakuli kubwa kisha aanza kukanda mpaka upate donge laini. Baada ya hapo liweke hilo donge kwenye bakuli la plastic na weke katika sehemu yenye joto ili unga uumuke. Hakikisha unga unaumuka zaidi (yani unaji double size) unaweza kuchukua kama saa 1 na nusu hivi. Baada ya hapo ukande tena na uache uumuke tena kwa mara ya pili, Ukisha umuka pakaza butter katika baking tin (chombo cha kuokea) na upakaze mkate butter kwa juu, kisha uoke katika oven kwa muda wa dakika 30 (katika moto wa 200C) (hakikisha juu na chini unakuwa wa brown Na hapo mkate wako utakuwa tayari

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24737>