BATON SALE (ALMAN)

250 gram un (5 kahve fincanı)
30 gram maya
2 adet yumurta sarısı
1/2 çorba kaşığı tuz
50 gr. tereyağı
3/4 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
110 gram süt (1.5 kahve fincanı)

1) Hamur tahtası üstüne, 250 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı, sonra açık olan bu yere az sütle iyice ezilmiş olan maya, erimemiş bir halde 2.5 silme, çorba kaşığı tereyağ, 10 gram tuz, 5 gram pudra şekeri 1 adet yumurta sarısı ile azar azar olmak üzere 1.5 kahve fincanı süt katarak, iyice yuğurmak suretile bunları sıkıca bir hamur yapmalı ve 1 ilâ 2 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.
2) Hamur dinlendikten sonra, bunu 10 müsavi parçaya keserek, her bir küçük parçanın üstüne evvelâ 1 sonra da iki avuç ile bastırmak ve yuvarlamak suretile bu hamurları bir kurşun kalem kalınlığında 25-30 santim kadar uzatmalı sonra da bunları bir fırın tepsisine uzunluklarına döşemelidir.
3) Sonra tepsiye döşemiş olduğumuz bu hamurların üstlerine çalkanmış 1 adet yumurta sarısını bir fırça ile sürdükten sonra, yumurtaların üstlerine de yarım çorba kaşığı kadar tuz serpmeli, sonra da bunları orta hararetteki fırına sürerek baton salelerin üstleri nar gibi kızarmcaya kadar aşağı yukarı, 20 dakika pişirmeli ve fırından alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11350 • adı:BATON SALE (Alman) • gönderen:Horse • indirme tarihi:09.05.2024 - 02:01