BRİOŞ HAMURU

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr (2 su bardağı) un
15 gr maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 yumurta
2-3 çorba kaşığı süt
üstü için:
1 yumurta (hafif çırpılmış)

Tereyağı, mermer yada tahta bir zemine yayılmış yağlı kâğıdın üstüne koyup, merdane ile bastırarak yumuşatınız. Sonra, avuç içlerinizle bastırarak iyice yumuşayana kadar yayınız ve bıçakla toplayarak, bir tabağa koyunuz.
Tahta yada mermer zemini temizleyip kuruladıktan sonra, unu dökünüz. 1/4'ünü ayırıp kalan unun ortasında bir çukur yaparak içine mayayı ufalayınız; mayayı eritmeye yetecek kadar sıcak suyu ekleyiniz. Parmaklarınızla yoğurarak, yumuşak bir hamur yapınız. Hamuru top halinde toparlayıp, üstünü bıçakla 1 cm derinliğinde bir çarpı işareti biçiminde kesiniz.
Mayalı hamur topağını içinde ılık su olan bir kaseye koyunuz. (Suyun sıcak olmamasına dikkat ediniz, çünkü sıcak su mayayı öldürebilir), Kaseyi 8 dakika, maya hamuru kabartıp hacmi 2 kat artana kadar bekletiniz. Mayalı hamuru elinizle alıp bir havluyla kurulayınız ve hamurunuz henüz hazır olmamışsa bir kaseyi ters çevirerek üstüne kapayınız.
Kalan unu, tuzu ve şekeri eleyip, ortasında bir çukur yaparak çukura yumurta ve sütü boşaltınız. Tümünü karıştırıp yoğurunuz (hamurun yapışkan bir hale gelmesi için biraz daha süt ekleyebilirsiniz).
Tahtanın üstündeki hamuru kaldırıp tekrar tahtaya vurarak 10 dakika, esnek, zor yapışır hale gelene kadar yoğurunuz.
Her defasında 2'şer çorba kaşığı alarak, tereyağını yavaş yavaş hamura yedirip, iyice yoğurunuz. (Tereyağının tümü karıştıktan sonra hamur pürtüksüz ve çok az yapışır bir hale gelmiş olmalıdır.)
Bir kenara bıraktığınız mayalı hamur tabağını elinizle alıp, hamura karıştırınız. Bu işlemden sonra, hamurunuz katı bir kremaya benzeyecektir.
Hamuru bıçak yardımıyla tahtadan sıyırıp ellerinizle bir topak haline getiriniz ve hafif unlanmış, temiz, büyük bir kaseye yerleştiriniz. (Kase hamurun 2 kat büyümesine elverişli olmalıdır.) Üstünü bir bezle örtüp kaseyi sıcak bir yerde (26°C - 27°C) 3 saat bekletiniz. (3 saat sonra hamur 2 kat büyüyecektir.) Sonra bir alüminyum kâğıda sarıp, bir gece yada 4 saat buzdolabında bekletiniz. (İsterseniz hamuru hiç sıcak yerde bekletmeden doğrudan buzdolabına koyup, en az 12 saat bekletebilirsiniz.)
Kaseyi buzdolabından alınız. Hamurunuz artık kolayca şekillenebilecek kıvama gelmiştir.

Not: Brioşların yapılması bildiğimiz ekmeklerin yapılmalından çok daha karışıktır ve önceleri çok dikkat ister. Ama elde edilen sonuç, en güç beğenen kişileri bile hoşnut edecektir.

© lezzetler.com tarif no:59701 • adı:Brioş Hamuru • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:29