MİLFÖY HAMURU

1 kg. un
Unun kalitesine göre 4,5-5 desilitre su
25 gr. tuz
800 gr. yağ

Unu eleyiniz. 200 gr. yağ ile karıştırınız.
Ortasını yuvarlak olarak açınız.
İçine tuz ve su koyunuz. (Tuzu suda eriterek.)
Yavaş yavaş unla karıştırıp pürüzsüz bir hamur yapınız, (hamuru bıçak ile kestiğinizde hamurda göz göz yuvarlaklar yok ise hamurun yuğrulması olmuş demektir.)
Hamuru yuğrup yuvarlak bir hale getirdikten sonra 4'e bölünüz. Üzerini nemli bir bez ile kapatınız. 15-20 dakika dinlendiriniz, (serin bir yerde)
Geri kalan 600 gr. yağınızı yumuşatarak kalıp halinde olan yağınızı kâğıt arasında merdane ile üzerine birkaç kere vurarak.
Hamurun ortası kalın, yanlarına doğru incelterek açınız.
İyice yumuşatılmış yağı ortasına koyunuz.
Hamurun geri kalan uç kısımlarını yağın üzerine örtecek biçimde biraz boşluk bırakarak kapatınız.
Zarflanmış hamuru merdane ile çok ince olmamak üzere uzunlamasına enine açınız.
Hamuru bir defa katmerlemek istiyorsak 3 defa açınız, (hamur 3 defa katlanmış ise operasyon 5 defa, çifte katmer istiyorsak, 4 defa katlayınız.)
4 defa katlayıp çifte katmer yapmış isek 3 defa operasyonu tekrarlayınız.
Her açmada hamuru, aksi yönde açmanız uzatmanız gerekir.

Not: Milföy hamuru yapıldığı zaman 6 katmer veya çift katmer yapılmalıdır. Genellikle hamur, bir gün evvel yuğrulup 2 kere katmerlenir. Ertesi Gün hamuru kullanmadan geri kalan katmerler yapılmalı. Bazı hallerde çabuk kullanmak istiyorsak o takdirde katmer yapılmadığında 1/2 saat hamur dinlendirilmeli. Dinlendirilmemiş hamur iyi sonuç vermez. Katmerlenirken hamur yırtılır, masa ve merdaneye yapışır.

© lezzetler.com tarif no:38383 • adı:Milföy Hamuru • gönderen:rigal • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54