MİLFÖY HAMURU

Un 1000 g, su (Unun su kaldırma kapasitesine göre değişmektedir) 550-600 gr.
Börek margarini 100 gr. (hamuru yoğururken içine koymak için)
Sirke veya limon suyu 20 gr.
Tuz 25 gr.
Börek margarini (tur vermek için) 800 gr.

Un tezgâh üzerine elenir, ortası havuz gibi açılır. Su, tuz ve limon suyu havuza koyularak hamur 10 dakika elle yoğrulur. (Makinede 5 dk. yoğrulur.) Özleşme derecesine bakılır ve 10 dk. üzeri naylonla örtülerek dinlendirilir.

Not: Milföy hamuru margarin, un, tuz ve sudan meydana gelir. Birçok kez inceltilerek, katlanarak ve oklava ile açılarak hamurun kat kat olması sağlanır. Pişme esnasında hamurun içindeki suyun büyük bir kısmı buharlaşır. Ancak buharın bir kısmı ince katlar arasında tutulur. Bu basınç nedeniyle yapraklanma oluşur ve hamur kabarır. Pişme sırasında margarin eriyerek hamur tarafından emilir ve Milföyün kendisine has gevrekliği meydana gelir.

© lezzetler.com tarif no:97335 • adı:Milföy Hamuru • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:40