KEÇİ SÜTLÜ GRİSSİNİ

3 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı + ¼ su bardağı un
1 su bardağı keçi sütü
1,5 yemek kaşığı kurumaya
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet küp şeker
1 adet yumurtanın beyazı (fırça ile grisinilerin üzerine sürülecek)
Yarım çay bardağı çörekotu

1 su bardağı ılık keçi sütünü büyük bir kaseye alın. İçine 2 adet küp şekeri ve 1,5 yemek kaşığı mayayı atıp elinizle karıştırın. 15 dakika kadar mayanın aktive olup köpürmesi için dinlendirin.
Derin bir yoğurma kabına margarin ve unu dökün, elinizle ortasına çukur açarak mayalı suyu ve tuzu ilave edin.
7-8 dakika hamuru yoğurun. (hamur çok sert olacak arada elinizi hafifçe ıslatıp nemlendirebilirsiniz.)
Hamurdan bir beze yapın üzerini elinizle nemlendirip ılık su ile ıslattığınız bir bez örtün.
30 dakika mayaladıktan sonra unladığınız tezgaha alıp hafifçe yoğurun ve 2 bezeye bölün.
Merdaneyle yarım santim kalınlığında açın ve pizza bıçağı yardımıyla 1 santim kalınlığında dilimleyin.
Hamur çubuklarını unlu tezgahta biraz yuvarlayın. Üzerine 1 yumurta beyazını fırça yardımıyla sürün. çörekotunu serpin.
200 derece önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar pişirin.
Pişen grisinileri fırından alın, soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131755 • adı:Keçi Sütlü Grissini • gönderen:pul • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:20