TAHİNLİ ÇÖREK

https://gasturder.org.tr

Glutensiz Un 1000 Gram
Ilık Su 450 Gram
Toz Şeker 250 Gram
Yaş Maya 50 Gram
Mahlep 10 Gram
İç Malzemesi:
Tahin 100 Gram
Yumurta 1 Adet (Üzerine Sürmek İçin)
Ceviz İçi 100 Gram
Toz Şeker 100 Gram

Unu tezgâh üzerine döküp ortasını açınız. Ve döktüğünüz unun üzerine mahlep tozunu yayınız.
Bir kap içerisine; ılık su, toz şeker ve yaş mayayı ilave ederek, yaş maya su ile özdeşleşinceye kadar karışımı çırpın. Suyunuz ılık olsun. Çöreğinizin yumuşak olması için yarım su bardağı riveria zeytinyağı da ilave edebilirsiniz. Daha sonra, su karışımını unun ortasına döküp hamurunuzu yoğurmaya başlayın. Hamur hazır hale geldikten sonra, 20 Dakika kadar fermantasyona bırakın. Hamur fermente olurken, iç malzemesi için tahin, ceviz içi ve şekeri karıştırıp kenarda bekletin. Bu arada fermantasyonun hızlı bir şekilde gelişmesi için ortamı biraz sıcak tutabilirsiniz.
Daha sonra, yumurta büyüklüğünde kopardığınız hamurları merdane yardımı ile açıp, hamurun her tarafına eşit dağılacak şekilde tahinli karışımı sürün. Son olarak, hamur rulo halinde sarılır ve sarmal olarak şekillendirilir. Üzerine yumurta sürüp, 200 °C'de 35 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:128536 • adı:Tahinli Çörek • gönderen:numara • indirme tarihi:20.04.2024 - 10:47