BOĞDAN USULÜ POĞAÇA

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
15 gr taze (yaş) maya
100 gr (1/2 su bardağından biraz az) + 1 çay kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı su (ılık)
350 gr (1+3/4 su bardağı) süt
250 gr (6 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

2 büyük tepsiyi 1 çorba kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1 çay kaşığı şekerle birlikte çatalla eziniz. Ilık suyu katıp, krema kıvamına getiriniz. Kaseyi, ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.
Sütü küçük bir tencerede kaynatmadan ısıtınız. Ateşi kısıp, 6 çorba kaşığı tereyağı katınız. Yağ eriyince tencereyi ateşten alıp, ılınmaya bırakınız.
Un, tuz ve kalan 100 gr şekeri ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, maya, yağlı süt ve yumurtayı katınız. Spatula ya da parmaklarınızla sıvıları una yedirip, hamur kasenin yanlarından ayrılana kadar karıştırınız.
Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika (yapışırsa tezgahı yeniden unlayarak), esnek ve pürtüksüz olana kadar yoğurunuz. Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız.
Hamuru top yapıp, kaseye koyunuz. Üstüne un serpip, temiz ve nemli bir bezle örtünüz.
Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 1-1,5 saat, hamur kabarıp, hacmi yaklaşık iki kat olana kadar bekletiniz.
Kabarmış hamuru kaseden çıkarıp, unlanmış tezgahta 3 dakika yoğurduktan sonra, 0,5 cm kalınlığında açınız.
Kalan 1 çorba kaşığı yumuşatılmış yağı ince bir tabaka halinde üstüne yayınız.
7,5 cm çapında bisküvi kalıbıyla, hamuru yuvarlak parçalar halinde kesiniz.
Her yuvarlağın ortasını derince çizip, yarım ay biçiminde katlayınız. Kenarlarını bastırarak yapıştırınız.
Poğaçaları hazırladığınız tepsilere geniş aralarla dizip, bir fırçayla her birinin üstüne biraz eritilmiş yağdan sürünüz. Poğaçaların üstünü nemli bir bezle örtüp, ılık ve cereyansız bir yerde 30-40 dakika, poğaçalar kabarıp büyüyene kadar bekletiniz.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (240 C) getirip ısıtınız.
Tepsileri, fırına sürüp, poğaçaları 15-20 dakika, nar gibi olana kadar pişiriniz.
Poğaçaları fırından çıkarıp, tel ızgarada biraz ılıtarak sıcak yada tamamen soğuttuktan sonra, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63795 • adı:Boğdan Usulü Poğaça • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:42