BREZEL

Hamuru için:
2 tatlı kaşığı yaş maya
0,5 çay bardağı ılık su
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
25 gram eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ılık süt
Pişirmek için:
2 litre su
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
2 poşet karbonat
Üzeri için:
2 tatlı kaşığı iri taneli tuz

Hamuru için öncelikle mayayı aktif hale getirin. Bunun için; mayayı kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edip karıştırın. Mayayı 10-15 dakika kadar bekletin.
Unu derin bir kaba alın ve üzerine beklettiğiniz mayayı ekleyin.
Tuz, toz şeker, eritilmiş tereyağı, su ve sütü ilave edip yoğurun. Üzerini örterek 40-45 dakika bekletin.
Fırını 180 dereceye ayarlayın ve ısınmaya bırakın.
Bu arada mayalanan hamuru biraz daha yoğurun ve 10 eşit parçaya bölün.
Her birini hafif unlanmış tezgahta 70 cm uzunluğunda rulo yapın.
İki ucunu birbirine iki kez sarın. Ortayı oval şekilde açık bırakarak iki ucu hamurun karşı orta kısmına çapraz gelecek şekilde yerleştirin.
Uçlarını açılmaması için hafifçe bastırıp yapıştırın.
Su ve sıvı yağı geniş bir tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 poşet karbonatı suya boşaltın.
Hamurları birbirine yapışmayacak şekilde teker teker suyun içine atın.
30 saniye bekletip kevgirle çıkarın ve fırın tepsisine alın.
Üzerlerine iri taneli tuz serpin ve fırında 20- 25 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
Üzerine iri tuz tanelerini serpiştirip servis edin.

Not: Meşhur Alman simidi 'Brezel' 'Pretzel' ya da 'Bretzel' gibi farklı isimlerle de biliniyor.

© lezzetler.com tarif no:168443 • adı:Brezel • gönderen:gül • indirme tarihi:09.05.2024 - 07:41