ÇOK PRATİK POĞAÇA

1 yemek kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
6,5-7 su bardağı buğday unu
1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
3-4 dal dereotu, kıyılmış
1 tatlı kaşığı pul biber
4-5 dal maydanoz, kıyılmış
200 g süzme peynir
100 g lor peyniri
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1-2 tatlı kaşığı susam

Pakmaya Aktif Kuru Maya?yı, ılık su ve şekerle birlikte karıştırın. 15 dakika bekleyin.
4 su bardağı unu eleyip hamur yoğurma kabına aktarın. Tuzu ilave edip harmanlayın.
Ortasını havuz gibi açıp mayalı suyu, sütü, zeytinyağını ilave edin. Karıştırıp yoğurmaya başlayın.
Kontrollü bir şekilde kalan unu ilave edin. Elastik bir hamur elde edinceye kadar yoğurmaya devam edin.
En son kıyılmış yeşillikleri ve pul biberi ilave edin. Tekrar yoğurun
Hamurun üzerini örtün. Sıcak bir ortamda mayalanması için 1 saat bekletin.
Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Bunun için süzme peynirle lor peynirini karıştırın.
Dinlendirdiğiniz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinizle küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Ortasına peynirli malzemeyi yerleştirin.
Her iki tarafını birleştirip katlama kısmı alta gelecek şekilde yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
Bu şekilde 1 saat daha mayalandırın.
Mayalanma süreci bittikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin.

© lezzetler.com tarif no:147228 • adı:Çok Pratik Poğaça • gönderen:pürüzsüz • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:28