DAĞ ÇİLEKLİ DANİMARKA ÇÖREĞİ

30 gr taze maya
300 gr buğday unu
150 ml süt
1 adet yumurta
20 gr şeker
310 gr eritilmiş margarin
1 küçük kase dağ çileği reçeli
1 kase tatlı krema

Margarin yağı dışında tüm maddeleri katıp bir ekmek hamuru yapmakta başlarsınız. Hamura başlarken sütü ve yumurtayı olabildiğince soğuk ve unu da derin dondurucuda bulundurmayı ihmal etmeyin. Soğuk hamur hemen bir dikdörtgen biçiminde oklavayla 7 mm. den daha fazla olmayan bir kalınlığa getirilir, bu arada herhangi bir çıkıntı veya pürüz olmamalıdır. Sonra üçte ikisini bir tabaka katlanabilir margarinle örtün. Önce yağsız olan üçüncüyü katlayarak hamuru üç tabaka halinde katlayın. Hamuru 20 dakika süreyle buzdolabında dinlendirin. Bu oklava işlemini iki kez daha tekrarlayın, sonunda 3x9 yani 27 tabaka elde etmiş olacaksınız. Şimdi hamuru yine 7 mm. daha kalın olmayacak biçimde oklavadan geçirin ve Çörek şekli verin. Şekillendirilmiş çöreğe kremayı sürüp reçeli (dağ çileği yada başka bir marmelat kullanarak) koymaya başlayın. Sonra yağlanmış fırın tepsisine dizin. Çöreği fırına sürüp oldukça yüksek bir sıcaklıkta, yani 28 derecede kabarmasını sağlayın. Daha sonra bunları sıcak bir fırının ortasında (225C) çıtır çıtır ve güzelce esmerleşmiş hale gelinceye kadar pişirin. Biraz serinledikten sonra taze olarak sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:124735 • adı:Dağ Çilekli Danimarka Çöreği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:37