DANİMARKA ÇÖREĞİ

250 gram un
20 gr. kuru maya
25 gram margarin (içine)
175 gram margarin (ortasına)
10 gram pudra şekeri
100 gram süt
Tuz
Üstüne:
200 gram pastacı kreması
1 adet yumurta sarısı

Hamur tahtasına unu eledikten sonra unu tahmini olarak dörde bölün. Sonra da onun sadece bir kısmının ortasını havuz gibi açın ve buraya , az ılık sütte ezilerek macun haline getirilmiş bira mayası He sütün üçte birini katarak yoğurun. Sıkıca bir hamur yapın ve Üstlerine de katan unları katarak, hamur kabarıncaya kadar aşağı yukarı 45 dakika bir tarafa bırakır Sonra bu az hamur ve unlara tuz, 10 gram pudra şekeri, yumuşatılmış 1 gram margarin ile az ılık olmak üzere kalan sütü de katın, iyice yoğurun. hamur yapın. Sonra bu hamuru içi yağlanmış, küçük bir tencereye koyanı üstünü hafifçe yayın ve kabarması için ılıkça bir yerde bir saat kadar kabarmaya bırakın. Sonra da hamuru kabı ile buzdolabına koyarak yarım saat dinlendirin. Yarım saat sonra hamuru buzdolabından çıkararak, hamur tahtasının üzerinde merdane ile 40-45 santim uzunluğunda açın. Açılan hamurun üçte iki kısmına küçük ceviz büyüklüğünde parçalara kopartılmış 175 gram margarini sıralayın. Sonra da üçte bir yağsız olan tarafı yağlı kısmın yarı kısmına kadar katlayın, ikiye katlanmış tarafı da diğer yağlı katın üstüne çevirerek hamuru üçe katlayın. Sonra hamuru merdane ile 60-65 santim kadar uzattıktan sonra, hamuru tekrar üçe katlayın ve bir saat buzdolabında dinlendirin. Bir saat sonra hamuru tekrar merdane ite 60-65 santim kadar uzatarak üçe katlayın. Bu işlemi bir kere daha tekrarladıktan sonra yine hamuru buzdolabında bir saat dinlendirin. Bir saat sonra hamuru yarım parmak kalınlığında dört köşe açtıktan sonra bundan 8 santim uzunluğunda uzun şeritler kesin ve kesilen her şeriti de yine sekiz santim uzunluğunda kesmek suretiyle bütün hamuru sekizer santimetre kare olarak küçük parçalara kesin. Sonra da her dört köşe hamurun tam ortasına pastacı kremasından yarım kaşık koyarak hamurların dört bir ucunu kremanın üstünde birleştirin. Bunları bir fırın tepsisine yerleştirin. Özerlerine fırça ile bir yumurta sarısı sürün, sonra hamurları orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37601 • adı:Danimarka Çöreği • gönderen:amber • indirme tarihi:03.05.2024 - 09:21