DÜĞÜM POĞAÇA

1 paket yaş maya
2 su bardağı süt
1.5 su bardağı sıvı yağ
1.5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 adet yumurta (sarısı üzerine, akı içine)
Çörek otu ve susam
İç malzemesi:
150 gr peynir

2 su bardağı sütü biraz ısıtın. (sıcak olmasın)
Hamuru yoğuracağınız kaba boşaltın.
1 paket mayayı kabın içine ufalayın ve elinizle sütle iyice homojen bir karışım olasıya kadar karıştırın.
Sıvıyağıda bu karışıma ilave edin. Yine bir iki karıştırın. Tuzunu ve yumurta akını ilave edin.
Yavaş yavaş ununu ilave edin ve bir yandan elinizle karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ilave edin ve güzelce yoğurun.
Üzerini örtün. Bu arada peyniri rendeleyin. (Yaklaşık 10 dakika bu şekilde hamurun beklemesi yeterli) Daha sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve bir tepsiye dizin, üzerine bez örtün ki hamur kabuk bağlamasın. Siz bütün hamuru bu şekilde yapasıya ilk yuvarladığınız hamur mayalanmış oluyor. Bu yüzden ilk o topalağı alın ve düz bir zemin üzerinde elinizle oval şeklinde açın . Uzun kenara 1 tatlı kaşığı kadar peynir koyun ve rulo yapın. Elinizle ruloyu yuvarlayarak 1 karıştan uzun bir rulo yapın. Bu rulo şeklinde ki hamura bir düğüm atın ve düğüm yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin. (hamur yeteri kadar yağlı olduğu için tepsiyi yağlamaya gerek yok)
Tepsiye dizilen hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Üzerine çörek otu ve susam ektikten sonra 15-20 dk ilik ortamda mayalanmasini bekleyin. Isinmis 180 dereceli firinda pisirmeye birakin.

© lezzetler.com tarif no:84820 • adı:DÜĞÜM POĞAÇA • gönderen:Hü_L_ya • indirme tarihi:13.05.2024 - 08:07