ELMALI ÇÖREK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
0,5 çay bardağı ılık süt
2 - 2,5 su bardağı un
0,5 çay bardağı toz şeker
50 g eritilmiş tereyağı
1 su bardağı ılık süt
Dolgu:
2 adet kırmızı elma (orta boy)
1 tatlı kaşığı toz şeker
0,5 çay bardağı su
Sürmek için:
75 g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı esmer şeker
0,5 çay bardağı toz şeker
1 - 2 çay kaşığı toz tarçın
1 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Kakao
Kalıp:
Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ekleyin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.
Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tereyağı ve ılık sütü ekleyin. Yumuşak ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve 40-45 dakika bekletin.
Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin ve tencereye alın. Toz şeker ve suyu ekleyip orta ısıdaki ocakta suyunu çekinceye kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Tereyağı, esmer şeker, toz şeker ve tarçını bir çırpma kabına alın. Mikser ile kremsi bir yapı elde edinceye kadar çırpın. Yarısını başka bir kaba alın. Çırpma kabındaki karışıma kakao ilave edin ve kısa bir süre çırpın.
Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.
Alt-üst pişirme: 190 °C
Turbo pişirme: 180 °C
Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. İki eşit parçaya bölün. Bir parçasını kenara alın ve üzerini kapatın. Kalan hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile yaklaşık 25x25 cm boyutlarında açın. Hazırladığınız tarçınlı karışımı üzerine sürün ve rulo şeklinde sarın. Bıçak ile 3 cm genişliğinde parçalara kesin. İkinci hamuru aynı şekilde açın, kakaolu karışımı sürüp rulo şeklinde sarın ve kesin. Kakaolu ve sade ruloların yarısını karışık şekilde eliniz ile hafif bastırarak kalıbın tabanına yerleştirin. Elmalı karışımı üzerine yayın. Kalan ruloları eliniz ile hafif bastırarak elmalı karışımın üzerine sıralayın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169256 • adı:Elmalı Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:16