GLUTENSİZ UNLU POĞAÇA

Hamuru İçin:
1 paket Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı
500 g (5 su bardağı) glütensiz un
2 çay kaşığı tuz
150 ml zeytinyağı
150 ml (1,5 çay bardağı) ılık süt
100 ml (1 çay bardağı) ılık su
İç malzemesi:
200 g süzme peynir
50 g orta yağlı beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet domates
50 g ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı susam

Bir karıştırma kabına glütensiz unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
Daha sonra zeytinyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, 30-45 dakika mayalanması için bekletin.
İç malzemesi için peynirleri, suyu ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince ince doğranmış domatesi, iri çekilmiş ceviz içini ve kıyılmış maydanozu bir kapta karıştırın.
Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 15 adet bezeye ayırın. Her bezeyi elinizle bastırarak yuvarlak hamurlar açın. Hamurların kenarlarına iç malzemeden paylaştırın ve ikiye katlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Hamurları bu şekilde, oda ıssında yarım saat daha ikinci kez mayalanmayı bırakın.
Dinlendirdiğiniz poğaça hamurlarının üzerlerine önce yumurta sarısı sürün, sonra da susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.
Hamuru için un yoğurma kabına alın. Tuzu ekleyip harmanlayın. Küp küp doğranmış soğuk tereyağını, sütü, yoğurdu, 1 tatlı kaşığı limon suyunda eritilmiş karbonatı ve sıvıyağını ekleyip yoğurun.

© lezzetler.com tarif no:143833 • adı:Glutensiz Unlu Poğaça • gönderen:emoş • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:02