HAMBURGER EKMEĞİ

https://acunn.com

İlk olarak water roux ⍰ meyane hazırlanır. Bunun için su, süt ve un anlatıldığı şekilde karıştırılır.
Su ve sütü sıcağa yakın ılık kıvama getirip hamur kabımıza dökelim. İçine yarım paket yaş maya ve şekerimizi koyup eritelim birkaç dakika bekletelim.
Un içine bir tam yumurta ve bir yumurta sarısı eklenir. Sonra üzerine ilk olarak meyane, süt, maya ve şeker karışımı eklenir. Karıştırma kabına alınan bu malzemeler yavaş yavaş karıştırılır.
Devamında tereyağı eklenir ve tuz katılır. Karıştırmaya devam edilir. Bir süre sonra pürüzsüz bir hamur olana kadar karıştırılır.
Bu şekilde hazırlanan hamur, 10 dakika mayalanmaya bırakalım. Kurumaması için üzeri streç filmle veya bezle örtülür.
Mayalanan hamurdan yaklaşık 80 gramlık top şeklinde parçalar alınır.
Bu parçalar ister elde ister tezgahta yuvarlatılıp top şekline getirilir. Sonra bu hamurların üzerini örtülür ve mayalanmaya bırakılır. 15 dakika sonra mayalanma sonrasında fırına atılır.
Tepside mayalanan ekmeklerimizi 180 derece ısıtılmış fırında kontrollü olarak 40 - 50 dakika pişirelim.

Not: Profesyonel mutfaklardaki adıyla ⍰roux⍰ -aynı zamanda meyane olarak da biliniyor-, unun ve yağın eşit miktarda kavrulmasıyla elde ediliyor. İyi bir meyane elde etmek içinse una eklediğiniz yağı iyice emdirip macun kıvamını alana kadar durmaksızın karıştırmak gerekiyor.
Aynı miktarda un ve tereyağıyla pişirilmiş bir karışımdır. Roux, beşamel sos hazırlanırken kullanılır veya diğer sos karışımlarında temel malzeme olarak tercih edilir. Roux rengine göre beyaz, sarı ya da esmer olarak adlandırılabilir.
Water Roux yani sulu meyanede ise su, süt ve un kullanılıyor. Bu şekilde hazırlanan hamburger ekmeği, kısa sürede yumuşacık olabiliyor. Bu teknik ile saatlerce mayalanmaya bırakmadan daha az sürede yumuşacık bir şekilde hazırlanabiliyor.

© lezzetler.com tarif no:153310 • adı:Hamburger Ekmeği • gönderen:türkan hanım • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:49