İTALYAN KEKİ

MALZEMELER
3 2/3 su bardağı un (400 gr.)
1 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (17 gr.)
1 kahve fincanı toz şeker (50 gr)
1 1/1 çay bardağı ılık süt (150 gr.)
100 gr. eritimiş tereyağı
3 adet yumurta sarısı
1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)
1 1/2 kahve fincanı hindistancevizi (30 gr.)
1/2 su bardağı kuru üzüm (60 gr.)
1/2 portakal, incir veya herhangi bir meyve şekerlemesi
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Unu bir kabın içine eleyin, ortasını havuz gibi açın. Diğer taraftı kuru mayayı 35 - 40 °C'deki şekerli sütün içinde eritin ve unun ortasına dökün Unun yarısı ile bir ön hamur oluşturun, 20-25 dakika sıcak bir yerde bekletin. Meyva şekerlemeleri hariç diğer bütün malzemeleri katarak orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlayın, 10 dakika ılık bir yerde dinlendirin. Hamuru tezgah üzerinde ters çevirerek kaptan çıkartın ve doğranmış meyvaları da ilâve edip yoğurarak yumuşak bir hamur haline gelmesini sağlayın. Kek kalıbınızı yağlayın ve hafifçe un serperek hazırlayın. Hamuru kalıba koyarak 25-30 dakika mayalanmaya bırakın. Hamur iki kat büyüklüğe ulaşınca mayalanma işlemi tamamlanmış demektir. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200°C ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fınndan çıkınca kalıbın içinde 15-20 dakika bekletin. Daha sonra bir tel veya ızgara üzerine çıkartarak soğumasını bekleyin.

© lezzetler.com tarif no:8971 • adı:İTALYAN KEKİ • gönderen:fert • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:40