KAHVALTI ÇÖREĞİ

30 gram maya
1 kahve fincanı tozşeker
1/2 çorba kaşığı tuz
2,5 kahve fincanı su
100 gram krema
1 çay kaşığı limon suyu
4,5 su bardağı un (450 gram)
250 gram böreklik margarin

Un ve yağ hariç diğer malzemeleri çukur bir kaba koyup, 2 dakika mayanın erimesi için karıştırınız, unu ilâve edip fazla yoğurmadan hamur yapınız. Kalın bir bezin arasına koyup 20-25 dakika mayalandırınız. Sonra hamuru, elinizin tabanıyla bastırarak yoğurur gibi 1-2 dakika ezip hafif yassıltarak 20-25 santim boyunda uzatınız. Karşılıklı iki ucunu birbirlerinin üzerine kapatıp tekrar bezin arasına koyarak 20-25 dakika daha mayalandırıp tekrar mayasını kırınız. Bezin arasına koyarak 20-25 dakika mayalanması için bekletiniz. (Mayalı herhangi bir hamuru bu şekilde ezmeye veya yoğurmaya, mayasını kırmak denir.) Yukarıda beklettiğiniz hamuru alıp 2 santim kalınlığında boyu eninin iki misli uzunluğunda açınız. Hamuru 30 santim kabul edelim. Yağı ezip hamurun 29 santimlik bir ucuna koyunuz. Yağsız ucu yağlı kısmın üzerine katlayınız ve yağlı öbür ucu da yağsız katlanmış ucun üzerine katlayınız. Ve hamuru yine aynı uzunluk ve aynı kalınlıkta açıp tekrar aynı şekilde katlayınız ve bezin arasına koyarak 30-40 dakika mayalandırınız.
Hamuru 3 santim kalınlığında açınız ve 5'er santim eninde y u dilimleyiniz. Sonra enine 5'er santim keserek parçalara ayırınız. Parçalar 35 gramdan fazla olmamalıdır.
Sonra alt ve üstlerine un serpilip sapsız kısa kalın oklavayla 2 hamuru yan yana, fakat çapraz vaziyete koyup, hamurların biri sağa, birini sola 1 milim kalınlığında uzun pide gibi açınız ve hamurların hepsini açıp üst üste diziniz.
Hamurları teker teker temiz bir çuvalın-üzerine koyunuz. Hamurun bir ucunu sol elinizle tutup sağ elinizle hamuru gerdirerek hamuru enine uzatarak, sigara sarar gibi sarıp iki ucunu kıvırarak ay biçimi tepsiye diziniz. Diğerlerini de aynı şekilde dizip kapalı hafif buharlı yerde 20-25 dakika havalandırınız.
Üzerine fırçayla yumurta sürerek 250 derece hararetli fırında 14-15 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:86108 • adı:Kahvaltı Çöreği • gönderen:im • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:40