KOLAY PEYNİRLİ POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 paket Pakmaya Yaş Maya
2 silme tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı şeker
7 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
İsteğe bağlı, susam veya çörekotu

Yoğurma kabına ılık su, ılık süt, Pakmaya Yaş Maya ve şeker alınarak karıştırılır.
Maya eridikten sonra sıvı yağ, yumurta (üzeri için kullanacağınız yumurtanın akını da buraya ekleyebilirsiniz.) tuz ve şeker eklenerek karıştırılır.
Unu kontrollü ekleyerek yavaşça çırpıcı ile karıştırınız. Önemli olan kısım çırpıcı ile karıştırarak topaklanmasını önlemek.
Çok katı veya çok cıvık bir hamur olmasın. Kulak memesi kıvamında bir hamur olmalı. Yoğurulan hamur 35-45 dakika dinlendirilir.
Yumurta büyüklüğünde parçalara bölünerek üzerine bastırıp içine peynir koyarak 2' ye katlayarak kenarından bastırarak kapatılır. Tüm hamur bitene kadar aynı işlem gerçekleştirilir.
Üzerine yumurta sarısı sürdükten ve susam, çörek otu serpiştirdikten sonra tepsi mayası için 20 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamur 190 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika kontrollü pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:173687 • adı:Kolay Peynirli Poğaça • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 06:29