



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KRUVASAN (EKMEK MAKİNESİ)

400 gram beyaz ekme  unu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1  orba kaşığı pudra  ekeri
1 tatlı kaşığı instant kuru maya
150 gram oda sıcaklığında yumuŖamıŖ tereyağı
1 adet yumurta ( ırpılmıŖ)
175 ml. su
1 yumurta sarısı ( st ne sürmek için)

1. Unu geniŖ bir kaseye alıp tuz, pudra  ekeri ve mayayı ekleyin. Tereyağının 25 gramını ince ekme  kırıntısı haline gelecek Ŗekilde parmak u arınızla unlu karıŖıma ekleyin.  nce  ırpılmıŖ yumurtayı, sonra ılık suyu ekleyip yumuŖak bir hamur yapın.
2. Hamur pürüzsüz ve esnek olana kadar 5 dakika yoğurun. Derin bir kaba alıp üzerini yađlanmıŖ streç film ile kapatın. İki katına çıkana kadar ılık bir yerde bekletin.
3. Kalan tereyağını iki adet yağlı kağıt arasına 30 x 7 cm. boyutunda bir dikdörtgen olacak Ŗekilde yerleŖtirin. 10 dakika dondurun.
4. Hamuru hafif unlu bir y zeeye alıp iyice yoğurun. Tereyağı tabakasının kenarından 2.5 cm daha geniŖ olacak Ŗekilde merdane ile a ın.
5. Tereyağını yağlı kağıttan ayırıp hamurun üzerine yerleŖtirin. Hamurun dar kenarından 1/3 kısmı katlayın, sonra diğer uçtaki 1/3 kısmı bunun üzerine katlayın. Hamur paketini yan çevirin, merdane ile açma ve katlama iŖlemini tekrarlayın.
6. Hamuru yağlı kağıda sarıp 10 dakika buzdolabında bekletin. Açma ve katlama iŖlemini iki kere daha tekrarlayın. Her defasında hamuru yan çevirmeyi unutmayın. 20 dakika buzdolabında bekletip merdane ile açın ve iki kere daha katlayın. Yine 20 dakika buzdolabında bekletin.
7. Hamuru 25 x 37 cm ebatlarında bir dikdörtgen olacak Ŗekilde merdane ile a ın. 6 adet kareye b l n. Sonra her kareyi iki   gene b l n. Üçgenleri rulo yapıp yađlanmıŖ fırın tepsisine aralıklarla dizin. YađlanmıŖ streç film ile üzerlerini kapatın ve 45 dakikada ılık bir yerde bekletin.
8. Streç filmi kaldırıp üzerlerine 1 çorba kaşığı suyla karıŖtırılmıŖ yumurta sarısı sürün.
9. Ekme  makinesinin kalıbını çıkartın ve içine hamur karıŖtırma bıçağını yerleŖtirin. Soğuk suyu, k  k parçalara b l nm Ŗ 25 gr. tereyağı ve  ırpılmıŖ yumurtayı ekleyin. Unu, tuzu ve pudra  ekerini ekleyin. Unun ortasına k  k bir havuz açıp mayayı serpiŖtirin.
10. Kalıbı ekme  makinesine yerleŖtirin. Kapağını kapatın ve hamur veya temel hamur ayarına alın. Makineyi  alıŖtırın.



© lezzetler.com tarif no:109456 • adı:Kruvasan (Ekmek Makinesi) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:31.03.2025 - 19:15