KRUVASAN

1 yemek kaşığı şeker
1 paket yaş maya (kuru maya da olur)
1 çay bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tane oda sıcaklığında yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
4-4, 5 su bardağı un
Hamuru açmak için nişasta
Hamurun aralarına sürmek için eritilmiş tereyağı

Şeker, ılık su ve mayayı yoğurma kabına alıp mayanın aktif hale gelmesini bekleyin.
Daha sonra sütü sıvı yağı yumurtayı ve tuzu da ekleyip güzelce karıştırın.
Unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın.
Hamur kıvama geldikten sonra 5-10 dakika daha yoğurun.
15 dakika üzerini nemli bezle kapatarak dinlendirin.
Dinlenen hamuru 14 eşit parçaya bölüp bezeler halime getirin.
İlk 7'sini alıp tabak büyüklüğünde nişasta kullanarak açın.
Her kata eritilmiş tereyağından sürerek üst üst koyun.
En üst hamura yağ sürmüyoruz kenara alıp üzerlerini örtün. Kalan 7 beze içinde aynı işlemi yapın.
İlk açtığınız 7'li yağlanmış hamuru alıp ellerinizle bastırıp kenarlarından çekiştirerek açın.
Açtığınız hamuru 12 eşit parçaya bölüp içlerine birer tatlı kaşığı nutella sürün ve sarın.
Yarım saat tepsi mayası için bekleyin.
Yarım saat dolduktan sonra yumurta sarılarını sürüp 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri güzelce kızarana kadar pişirin.

Not: Hamur yoğururken kullanacağınız su ve süt el yakmayacak ılıklıkta olmalı. Tarifte kuru maya, yaş maya veya instant maya kullanabilirsiniz. Tarif için gereken tereyağını kısık ateşte yakmadan eritmelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:172527 • adı:Kruvasan • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 04:00