KRUVASAN

Yarım kilo un
140 ml su
140 ml süt
55 gram şeker
40 gram tuzsuz tereyağı
10 gram instant maya
11 gram tuz
Hamuru açarken:
250 gram tuzsuz tereyağı
Üzerine:
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı süt

Derin bir kabın içerisine un, şeker ve tuzu koyun.
Ortasında bir delik açıp başka bir kapta karıştırdığınız su, süt ve mayayı buraya dökün.
Tereyağını da eriterek ilave edin ve hamuru pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun.
Dikdörtgen olacak şekilde açın ve yağlı kağıdın üzerinde bir borcama serip üzerini de kapatarak buzdolabında gece boyu dinlenmeye bırakın.
Ertesi gün hamuru açmak için önce ayırdığınız tereyağını iki parça olacak şekilde yağlı kağıdın arasında açın ve buzdolabına koyun.
Hamurunuzu önceden unladığınız zemine koyun ve tekrar her tarafı eşit olacak şekilde açın.
Tereyağını hamurun içerisine koyun ve kenarlarını kapatıp uzunlamasına oklavayla açın.
Hamuru 3 kat olacak şekilde katlayıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
Aynı işlemi tereyağının ikinci parçası ile tekrarlayın.
Ardından hazırladığınız hamuru dikdörtgen şeklinde açın ve üçgen şekilde kesin.
Yağlı kağıt seril bir tepsinin üzerinde yuvarlayarak dizin ve 3 saat mayalanması için bırakın.
Yumurta sarısını sütle karıştırarak üzerine sürün ve önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 12 dakika pişirin.

Not: Hamuru dinlenmesi için geceden hazırlayıp sabaha pişirmeniz önerilir.

© lezzetler.com tarif no:175142 • adı:Kruvasan • gönderen:gül • indirme tarihi:10.05.2024 - 03:21