KRUVASAN

2,5 su bardağı un
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı su
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket instant maya (7 gram)
200 gram soğuk tereyağı (katlama için)
1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Un, şeker, tuz ve mayayı geniş bir karıştırma kabında karıştırın.
Süt ve suyu bir tavada ılıtın (45°C) ve tereyağını içinde eritin.
Sıvı karışımı un karışımına ekleyin ve bir tahta kaşıkla karıştırarak hamur oluşturun.
Hamuru bir tezgaha alın ve hafifçe un serptikten sonra yoğurun. Yaklaşık 5 dakika boyunca yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin.
Hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
Hamur dinlendikten sonra, soğuk tereyağını un serpilmiş tezgah üzerinde yayın. Hamuru merdane ile açın ve tereyağını hamurun içine katlayarak katmanlar oluşturun.
Hamuru tekrar streç filmle sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
Hamuru çıkarın ve yine katlama işlemini tekrarlayın. Bu işlemi toplamda 3 kez yapın ve her seferinde hamuru buzdolabında dinlendirin.
Son katlama işleminden sonra hamuru tekrar buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
Dinlenen hamuru tezgaha alın ve istediğiniz şekli verin. Genellikle üçgen şekli tercih edilir.
Hazırladığınız kruvasanları fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün.
200°C önceden ısıtılmış fırında kruvasanları altın rengi olana kadar pişirin. Yaklaşık 15-20 dakika sürebilir.

© lezzetler.com tarif no:175266 • adı:Kruvasan • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 12:12