



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUVASAN

Danilo Zanna

6 su bardağı un (tercihen yüksek proteinli un)
1 paket instant kuru maya ve yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
50 gr yumuşak tereyağı
1 su bardağı soğuk su
1 su bardağı soğuk süt
Arası için:
250 gr tereyağı

Un, maya, tuz, toz şeker karıştırın. Üzerine yumuşamış tereyağı, soğuk süt ve soğuk su ilave edip yavaş yavaş yoğurun.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru kilitli kap içerisine alın ve 20 dakika buzluga mayalanmaya bırakın.

İstedığınız gramaja göre kestiğiniz hamuru geniş bir tepsiye alın ve merdane ile üzerinden geçerek düzleştirin. Hamurun altını yapışmaması için çok az unlayın.

Tereyağı ince ince dilimleyin. Daha sonra kilitli poşete alarak merdane ile düzleştirin.

Hamurun ortasına poşetten çıkararak tereyağını yerleştirin. Hamuru, tereyağının üstüne zarf kapatır gibi kapatın.

Laminasyona yardımcı olması için hamurun kenarları dikey bir şekilde kesin.

Hamuru unladıktan sonra merdane ile hafif hafif hamura baskı uygulayın. Hamurun ön ve arka yüzeylerine bu işlemi yapın.

Son olarak katlanan kenarları tekrar katlayarak ortada birleştirin. Yani hamur 3'e katlayın.

Hamur bu şekilde streçe sararak buzluga kaldırın ve 15 dakika bekletin. (Bu işlem içindeki yağın erimemesi açısından önemli)

Sertleşen hamuru yine aynı şekilde merdane yardımıyla uzunlamasına açın. Hamuru tekrar 3'e katlayın ve streçleyip buzluga kaldırın.

Hamuru son kez buzluktan alın ve uzunlamasına açın. Açılan hamuru üçgen dilimler halinde kesin. Geniş ucundan başlanarak uca doğru sarın.

Kruvasanları yağlı kağıt serili tepsiye aralıklarla dizin. Üzerlerine 1 çırpılmış yumurta sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derecede kızarana kadar pişirin.



