MAYALI KATMERLİ TART HAMURU

Malzemesi:
10 çorba kaşığı un
1 küçük paket margarin
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı tuz
1 yumurta
1 kahve kaşığı toz maya
1/2 kahve kaşığı tuz

Hazırlanışı:
Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını açıp mayayı toplu halde koyup bir elinizle de ılık suyu dökerek mayayı iki parmağınızla iyice ezin. Ezilen mayaya etraftan un alarak cıvık bir hamur yapıp sonra unun hepsini bu cıvık hamurun üstüne doğru örterek una kubbe şekli verin. Yüzeyini düzeltin. Unu bu şekilde 10-15 dakika beklettiğiniz zaman unun üzerinde çatlamalar meydana gelir. Un bu hale gelince tekrar mayayı ortada bırakıp yine ortayı havuz gibi açın. Açılan yere bir yumurtayı kenarlarına şekeri, tuzu koyup kalan ılık su ile yoğurarak bir hamur elde edin. Biraz daha yoğurup özleştirdikten sonra üzerine nemli bez örtüp ılık bir yerde kabarıncaya kadar mayalandırın. Mayalanan hamuru hamur tahtasında yarım santim kalınlıkta açın. Yağı hafifçe merdane ile vura vura inceltin. İncelen yağı kâğıttan çıkarıp açtığınız hamurun ortasına koyun. Hamurun uçlarını yağın üzerine kapatıp bohça şekli verin. Sonra hemen hamuru uzun bir dikdörtgen şeklinde yarım santim kalınlıkta açıp kavuşturmadan üçe katlayın. Bir kere daha tekrar açıp katlayın, ikinci açmadan sonra bunun üzerine yaş bez örtüp 25-30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru tekrar açıp yine katlayıp açma işlemini her sefer iki defa yapıp tekrar dinlendirin. Hamuru üçüncü defa açtıktan sonra istediğiniz yerde kullanın.

© lezzetler.com tarif no:37292 • adı:MAYALI KATMERLİ TART HAMURU • gönderen:virtiöz • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:34