PEYNİRLİ KRUVASAN

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
4 - 4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
50 g yumuşak margarin
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
1 yumurta akı
Sürmek için:
50 g yumuşak margarin
Dolgu:
1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı süt

Unu derin bir kaba eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine toz şeker, tuz, margarin, süt, yumurta ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakikika bekletin.
Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Her birini 18 cm çapında açın. Aralara birer çay kaşığı margarin sürerek 6 adet hamuru üst üste koyun. En üstteki hamura margarin sürmeyin. Kalan hamurları da aynı şekilde açıp üst üste koyun. Hazırladığınız hamurları bir tepsiye alın, üzerlerini kapatıp buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Süre sonundan hamurları buzdolabından çıkarın. İlk hamuru alın ve hafif unlanmış tezgahta merdane ile 28 cm çapında açın. 12 adet üçgen parçaya kesin. Üçgenlerin geniş tarafına rendelenmiş peynir koyun, rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine sıralayın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. Üzerini ikinci bir tepsi ile kapatıp 15 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika
Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169362 • adı:Peynirli Kruvasan • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 01:09