PUF PUF POĞAÇA

1 su bardağı ılık su
1-1,5 su bardağı ılık süt (200-300 ml)
21 g Pakmaya Yaş Maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı susam

Ilık su ve sütü geniş bir karıştırma kabına alın. Yaş maya ve toz şekeri ekleyip karıştırdıktan sonra mayanın aktive olması için 5 dakika kadar bekletin.
Maya tamamen eridikten sonra sıvı yağı, yumurtayı ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeyi elinizle karıştırın.Elenmiş unu, azar azar ekleyip hamuru toparlanana kadar yoğurmaya başlayın.
Yumuşak ve ele yapışmayacak bir kıvamda bir hamur elde ettiğiniz zaman üzerini nemli bir bezle kapatın. 40-45 dakika kadar oda ısısında dinlendirin.
Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinizde yuvarlayarak şekil verin.
Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Tepsi mayası olarak da bilinen son mayalandırma işlemi için 10-15 dakika kadar bekletin.
Fırına vermeden önce hamurların üzerlerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımından sürün, susam serpin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin. Ekmek yerine geçecek puf puf kabarmış mayalı poğaçalarınız hazır.Bayatlamayan, mayalı poğaçayı peynir, patates gibi arzu ettiğiniz iç harçlarıyla da hazırlayabilirsiniz.

Not: Hazırladığınız poğaçaların büyüklüklerine göre adet sayısı değişiklik gösterebilir.Hamuru mayalandırma sürelerine dikkat edin, ılık olması gereken malzemeler dışında kullandığınız tüm malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.Unu yavaş yavaş ekleyip hamuru yoğurma işlemini sürdürün. Kullandığınız un oranı 1/2 su bardağı kadar artış gösterebilir.

© lezzetler.com tarif no:138516 • adı:Puf Puf Poğaça • gönderen:ÇetinCeviz • indirme tarihi:12.05.2024 - 06:50