RAMAZAN PİDESİ

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
0,5 çay bardağı ılık su
5 - 5,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı ılık süt
0,5 çay bardağı ılık su
50 g eritilmiş tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta
Susam
Çörekotu

Mayayı bir kaseye boşaltın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.
Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tuz, süt, su ve eritilmiş tereyağını ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.
İki adet fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 4 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta 1 cm kalınlığında yuvarlak pide şeklinde açın, fırın tepsilerine yerleştirin, üzerlerini kapatın ve 20 dakika bekletin.
Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.
Alt-üst pişirme: 190 °C
Turbo pişirme: 180 °C
Süre sonunda elinizi su ile ıslatın ve parmak uçlarınız ile pidelerin kenarlarına bastırarak çukurlar oluşturun. Yumurtayı çatal ile çırpın ve pidelerin üzerine sürün. Susam ile çörek otu serpin ve pişirin. Pişirme süresinin 10. dakikasında tepsilerin yerini değiştirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika
Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169374 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:gül • indirme tarihi:01.06.2024 - 17:09