RAMAZAN PİDESİ

Elif Korkmazel

4,5 bardak beyaz un
1 tatlı kaşığı instant kuru maya
1 çorba kaşığı pekmez
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 bardak su
Tarım su bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzerine sürmek için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı su
1 tatlı kaşığı çörekotu veya susam

Geniş bir kapta, 1 bardak unu ve ¼ tatlı kaşığı kuru mayayı karıştırın. Oda sıcaklığında ½ bardak suyu ilave ederek hamur haline getirin ve 1 saat ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hamuru ağzı kapalı bir kaba alıp bir gece buzdolabının en alt bölmesinde bekletin. Hamuru buzdolabından çıkarıp 2-3 saat oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.Eğer elle yapıyorsanız, geri kalan malzemelerin hepsini geniş bir karıştırma kabına alıp ortasına bir önceki gün hazırladığınız hamuru yerleştirin ve hepsini karıştırıp hamurunuzu 10 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve cıvıkça olacaktır.
Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra geri kalan malzemerin hepsini mikser kabına alıp ortasına bir önceki gün hazırladığınız hamuru yerleştirin ve hamurunuzu 6-7 dakika yoğurun. Hamurunuz yumuşak ve cıvıkça bir hamur olacaktır. Hamuru 2 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın. Fırın taşını veya iki fırın tepsisini üstüste koyup fırının tabanından biraz yüksek bir yere yerleştirin. Fırını 250 dereceye ayarlayın. Hazırladığınız hamuru kaşık veya spatul ile iyice unlanmış bir fırıncı küreği veya saplı kesme tahtası üzerine alıp elinizi gerektikçe unlayarak 1 cm kalınlığında yayıp 30 dakika daha kabarması için bekletin. (Pide fırında ısıtılmış taş veya tepsiler üzerine atılacağından bulunduğu yere yapışmaması için altında bolca un olmalıdır.)
Tahta bir kaşığın sapıyla bastırarak pidenin üzerini resimdeki gibi şekillendirin ve üzerine yoğurt ve su ile çırpılmış yumurta sarısı sürün. Çörekotu veya susam ile süsleyin.Pideyi fırına vermeden önce fırına dayanıklı küçük bir kaba ½ bardak kaynar su ilave edip fırının arka köşesine yerleştirin.Pideyi önceden ısıtılmış fırındaki sıcak tepsilerin veya fırın taşının üzerine dikkatlice atıp yaklaşık 15 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022

© lezzetler.com tarif no:66358 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:şef • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:48