ROKALI POĞAÇA

125 g tereyağı (yumuşamış)
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım su bardağı (100 g)yoğurt
Yarım paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
3 su bardağı (300 g) karabuğdaylı glütensiz un
2 yemek kaşığı süt
İç malzemesi için:
1 demet kıyılmış roka
200 g orta yağlı beyaz peynir
1 yumurtanın sarısı
2 dal kıyılmış dereotu
1 tatlı kaşığı susam

Hamuru için un dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Karıştırın. Kontrollü bir şekilde azar azar unu ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında yarım saat mayalandırın.
İç malzemesi için kıyılmış roka ile rendelenmiş peyniri karıştırın.
Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Çay tabağı büyüklüğünde hamurlar açın.
Kenarlarına iç malzemeden yerleştirin, ikiye katlayıp poğaça formuna getirin.
Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha mayalandırın.
En son üzerlerine yumurta sarısı sürün, kıyılmış dereotu ve susam serpin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:138494 • adı:Rokalı Poğaça • gönderen:yorgun çiftci • indirme tarihi:20.05.2024 - 22:11