SAFRANLI KEK

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
15 gr taze maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1 kahve kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı ılık su
1/2 su bardağı süt
500 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı safran
kahve kaşığının ucuyla hindistancevizi
1 çay kaşığı tarçın
2 yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında)
90 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm

1 tatlı kaşığı yağla 22,5 cm'lik derin bir kek kabını yağlayıp bir kenara bırakınız.
Mayayı küçük bir kasede ufalayıp, içine 1 kahve kaşığı şekeri ekleyerek çatalla eziniz. Suyu katıp pürtüksüz bir bulamaç yaparak, sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, kabarana kadar bırakınız.
Bu arada kalan 4 çorba kaşığı yağı ve sütü küçük bir tencereye koyup ateşe oturtunuz. Sütü ısıtıp kaynatmadan ateşten alarak bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Un, tuz, safran, hindistancevizi ve tarçını birlikte büyük bir kaseye eleyiniz. Ortasını çukurlaştırarak içine maya karışımını ve yumurta sarılarını akıtınız. Parmaklarınızla yada spatulayla, hamur kasenin kenarlarından çekilene kadar karıştırınız.
Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha koyup 10 dakika, hamur yapışıyorsa tezgahı yeniden unlayarak yoğurunuz. (Hamur esnek ve pürtüksüz olmalıdır.)
Büyük bir kaseyi çalkalayıp hafifçe yağlayınız. Hamuru top biçimine sokup kaseye koyduktan sonra kaseyi temiz ve nemli bir bezle örterek sıcak, cereyansız bir yerde 1-1,5 saat, hamur aşağı yukarı iki kat kabarana kadar bırakınız.
Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp 8 dakika daha yoğurunuz. Hamuru büyük bir oval biçimde açıp, kalan 60 gr (1 4 su bardağı) şekeri ve kuru üzümleri serpiniz. Yeniden yoğurarak hamura yedlriniz. Hamuru top yapıp hazırladığınız kek kabına koyarak, sıcak ve cereyansız bir yerde 30-45 dakika, kabın üstüne çıkacak kadar kabarmaya bırakınız.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip ısıtınız.
Keki fırına sürüp 15 dakika pişirdikten sonra, fırının ısısını (190 C) düşürerek 25-30 dakika daha pişiriniz.
Kabı fırından alıp keki çıkararak tersinden parmakla tıkırdatınız. (Tok bir ses geliyorsa kek pişmiş denebilir. Tok bir ses gelmiyorsa fırının ısısını azaltıp (170 C) keki yeniden alt üst edip fırına sürerek 5 dakika daha pişiriniz.)
Kekinizi tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61750 • adı:Safranlı Kek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:12.05.2024 - 00:50