STOLLEN (PORTEKİZ)

https://www.unipro.com.tr

Hamur için:
Un 1000 gr
Maya 50 gr
Su 50 gr
Süt 200 gr
Toz şeker 100 gr
Alba 200 gr
Tuz 1 çay kaşığı
Vanilya 1 çay kaşığı
Yumurta 5 adet
Az limon kabuğu rendesi
Sonradan Katılacaklar:
Portakal şekerlemesi 50 gr
Kuru üzüm 50 gr
Çam fıstığı 50 gr
Ceviz (Az kıyılmış) 50 gr
Badem (Az kıyılmış) 50 gr
Kiraz şekerlemesi 50 gr
Kuru meyve şekerlemesi 100 gr

Bir kap içinde, unun 1/3'i içine az şeker ve su ile maya karıştırılır, yumuşak bir hamur oluşturulur. Maya kabarınca içine önce süt ve yumurta (bir çatal ile çırpılmış) daha sonra yağ ve un, tuz vanilya karışımı ilave edilip yoğurulur, hamur yarım saat dinlendirilir.
Dinlenmiş hamur içine kuru yemişler hamuru yoğurma şeklinde değil, elle bastırma şeklinde yedirilir.
Hamur pide şeklinde yapılır. Bazı yörelerde hamurun ortası boş kalsın diye ortasına bardak konur. Kişilere göre üstlerine sonradan tereyağ veya kayısı marmeladı sürüp kuru meyveler ve meyve şekerlemeleri ile süsleme yaparlar. Bazı ülkelerde de süslemede royal glasür kullanılır.

Not: İspanya ve Almanya'da da yapılır.



© lezzetler.com tarif no:140112 • adı:Stollen (Portekiz) • gönderen:piri reis • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:29