STRUDEL HAMURU

300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağından biraz az ılık su
30 gr (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)

Unu ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Küçük bir kasede yumurta, su ve eritilmiş tereyağı karıştırınız. Tahta bir kaşıkla yumurta-su karışımını una katarak, karıştırınız. Sıkı bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz. Hamuru unlanmış tezgaha koyup, pürtüksüz ve esnek bir hamur elde edinceye kadar yoğurmaya devam ediniz. (Bunun için hamuru yaklaşık 10 dakika daha yoğurmak gerekir.) Hamuru ısıtılmış bir kaseye koyup, kaseyi örterek ılık ve esintisiz bir yerde 30 dakika bekletiniz.
Büyük ve temiz bir bezi masaya serip, üstüne biraz un serpiniz. Hamuru bezin ortasına koyup, unlanmış bir merdaneyle elden geldiğince ince bir tabaka halinde açınız. Ellerinizin tersiyle hamuru kaldırıp, kağıt inceliğine gelecek kadar çekiştiriniz. (Hamurda birkaç küçük delik olabilir.) Hamurun kenarlarını makasla düzeltip, dilediğiniz biçimde kullanınız.

Not: Bu kağıt inceliğinde hamur, tatlı yada tuzlu malzemeyle doldurulabilir. Hamuru açarken ve çekerken dikkatli olmanız gerekir; tecrübe sahibi oldukça daha az, daha ufak delikler açılacağını göreceksiniz. Hamur pek dayanıklı olmadığı için, kullanmadan hemen önce yapmanızı öğütleriz.

© lezzetler.com tarif no:68216 • adı:STRUDEL HAMURU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.05.2024 - 22:29