TAM TAHILLI VE KURU ÜZÜMLÜ KOPARAT POĞAÇA

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı
400 gr çok tahıllı un
100 gr karışık yulaf ezmesi (kahvaltılık müsli)
50 gr kuru üzüm
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
100 ml ılık su (1 çay bardağı)
Üzeri için:
2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Çok tahıllı unu ve karışık yulaf ezmesini bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı paketinin tamamını ve şekeri döküp harmanlayın.
Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını, kuru üzümleri ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir.
Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.
Bu şekilde oda ısısında, 20 dakika daha ikinci kez mayalanması için bekletin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin. Fırından çıkarın, henüz sıcakken üzerine bolca pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:147235 • adı:Tam Tahıllı ve Kuru Üzümlü Koparat Poğaça • gönderen:can dostum • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:34