YABAN MERSİNLİ MAYALI ÇÖREK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
3 - 3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1,5 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı esmer şeker
50 g yumuşak margarin
İç malzeme:
2 - 3 yemek kaşığı esmer şeker
2 yemek kaşığı su
1 su bardağı iri kırılmış fındık
1 su bardağı kurutulmuş yaban mersini (blueberry)
Kalıp:
Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Ilık süt, esmer şeker ve margarini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 35-40 dakika mayalanmaya bırakın.
Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
2-3 yemek kaşığı esmer şekeri 2 yemek kaşığı suda eritin. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgahta merdane ile 1 cm kalınlığında dikdörtgen açın. 5 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin. Üzerlerine fırça yardımı ile şekerli su sürün, fındık kırığı ve kurutulmuş yaban mersinlerini serpin. İlk hamur şeridini kısa kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloyu ikinci bir hamur şeridinin üzerine alın ve sarmaya devam edin. Hamur şeritleri bitinceye kadar aynı şekilde sarmaya devam edin. Hazırladığınız hamuru kalıba alın, üzerini kapatıp 15-20 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Fırından çıkarın ve 5-10 dakika bekletin. Kalıptan çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.