ZENCEFİLLİ ÇÖREK

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
3 yemek kaşığı sıvı yağ
100 ml ılık süt
130 ml ılık su
Bir tutam tuz
1 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı toz zencefil

Hamuru hazırlamak için elenmiş unu geniş bir kaba alın. 1 paket Pakmaya Kafkas Çöreği Harcı ekleyip harmanlayın.
Pakmaya Pudra Şekeri, ılık sütü, sıvı yağı, tuzu, toz zencefili ve yumurta akını ekleyin.
Azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 10 dakika boyunca elde veya hamur yoğurma makinesinde yoğurun.
Hamurun üzerini streçle örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin.
Hamuru dört eşit parçaya bölün. Hamurlardan bir tanesini un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve merdane ile en fazla yemek tabağı büyüklüğünde açın.
Açtığınız hamuru fotoğrafta gördüğünüz gibi, pizza kesicisi ile tarak şeklinde kesin.
Hamurun bir kenarından tutup saçakları düzgün bir şeklinde silindir şeklinde kıvırarak bütünleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.
Hamurları iki ayrı tepsiye yerleştirin. Oda ısısında yarım saat daha dinlendirin. Dinlendirdikten sonra 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:138264 • adı:Zencefilli Çörek • gönderen:kış masalı • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:42