

Acma

Toplam 125 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 33 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 15/10

Mayalı hamurla yapılan taneli tel ayrılmı yumuşak kahvaltılı hamur işi.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 paket Kuru maya
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Sıyağ
- 80 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılış

1. İki süt, iki su, maya ve şekeri karıştırıp 10 dakika bekletin.
2. Un, tuz ve sıyağı ekleyip 8 dakika yoğurun.
3. Hamuru kapalı kaptaki 40 dakika mayalandırın.
4. Hamurdan parçalar alın ve her birine tereyağı sürüp burgu şekli verin.
5. Tepside 20 dakika dinlendirin.
6. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Şekil verdikten sonra ikinci mayayı tatlamayınaçmanın lifli dokusu bu dinlenmeyle oluşur.

SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz peynir, zeytin ve çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta