

# Eskişehir Susamlı Çörek

Toplam 75 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~248 kcal

Açlık bar 5/10

Eskişehir susamlı çörek; mayalı hamurun bol susamla kaplanmasıyla 190°C fırında pişirildiği, sabah kahvaltısı ve çay saati arasında rahatça dolaşan klasik bir şehir çöreğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.8 su bardağı Susam
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 1 adet Yumurta sarısı

## Yapılışı

- Mayayı 11 litre toz şekerle 5 dakika köpürtün; un, tuz ve eritilmiş tereyağıyla birleştirip yumuşak hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini örtüp 30 dakika 11 ortamda mayalandırın; katınca 1 katna 1 kmas bekleyin.
- Mayalanan hamuru bezelere bölüp her birini şekillendirin; üzerlerini su ile nemlendirip susama bulayın.
- Çörekleri yağlı kâğıt tepsiye dizip 10 dakika dinlendirin; üst yüzlerini 1 yumurta sarısıyla fırçalayın.
- 190°C 15 dakika 11 20 dakika üst yüzleri altın rengine gelene kadar pişirin.
- Fırından çıkan çörekleri 5 dakika dinlendirip 11 servis edin; yanına çay iyi gider.

### PÜF NOKTASI

Mayayı toz şekerle 11 litre 5 dakika köpürtün; aktif olduğunu doğrularsanız çörekleri tepsiye dizdikten sonra üst yüze yumurta sarısı sürün; pişerken parlak kabuk oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk çörekleri tabağa alıp dilim domates, beyaz peynir ve zeytinle Eskişehir kahvaltısı sofrasını tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Yumurta

