

Konya Yağ Somunu

Toplam 62 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 15/10

Konya yağ somunu; mayalı hamurun ince açılarak tereyağ ve rendelenmiş kaşar peyniriyle kapatılarak 220°C fırında kızartılarak fırında klasik şehir somunudur.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Tereyağı
- 150 gr Kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.5 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, instant maya, tuz ve 11 suyu yoğurma kabında birleştirip 6 dakika çalışmasını örtüp 30 dakika 11k ortamda mayalandırın.
2. Mayalanan hamuru bezelere bölüp her birini ince yufka açınız üzerine eritilmiş tereyağı sürüp katlayın.
3. Üst yüzlere rendelenmiş kaşar peyniri, kekik ve karabiber serpin; yağlı kâğıtla kapıyın.
4. 220°C ısıtılmış fırında 2 dakika üst yüzleri altı renge gelene kadar pişirin.
5. Fırında çıkan somunları 3 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 30 dakika mayalandırın somunun içi kabarık olacaktır. Tereyağı eritip hamura sürün; iç kat lamine doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak yağ somununu dilimleyip tabağa alırsanız dilim domates, zeytin ve çayla Konya kahvaltılarını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt