

Yozgat Parmak Çörek

Toplam 124 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 37 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Parmak çörek, ekşi maya ve yağ mayayla yoğrulan, parmak biçimli şeritler halinde taş fırında pişen Yozgat ekmeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Un
- 120 gr Ekşi maya
- 30 gr Yağ maya
- 2.5 su bardağı Ilık su
- 0.5 su bardağı Üzeri için sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Yağ mayayı 1 su bardağı Ilık suda 5 dakika açın.
- Un, ekşi maya, tuz ve kalan Ilık suyu ekleyip 8 dakika yoğurun.
- Hamuru 75 dakika mayalandırın. Ekşi maya kabuğa Yozgat çöreği tadını versin.
- Hamuru uzun parmak biçiminde şeritlere ayırın. Yağsız tepsiye dizin.
- 1 yemek kaşığı Ilık suyu üzeri için sıcak suyla çirpereklerin üstüne sürün.
- Çörekleri 220°C fırında 24 dakika kabuğu kırılana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Üst bulamacını ince sürün, kabuk fırında kızıl ve kalın hamurlaşmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynir, bal ve taze demlenmiş çayla kahvaltıda sunun.

Alerjenler

Gluten