

Kolay Kruvasan



Malzemeler: (12 adet için)

Hamur için:

200 gr (6 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyağ**

500 ml (2,5 su bardağı) süt

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket yaş maya

960 gr (8 su bardağı) un

Açmak için:

40 gr (2 yemek kaşığı) nişasta

40 gr (2 yemek kaşığı) un

Arasına sürmek için:

250 gr (7-8 yemek kaşığı) **Teremyağ**

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Hamur için gerekli olan tüm malzemeleri karıştırarak yumuşak bir hamur yapıyoruz ve hamurun rahat açılabilmesi için 15 dk. kadar dinlendiriyoruz. Bu noktada hamurun tam olarak mayalanması gerekmiyor, sadece dinlendirilmesi yeterli. Daha sonra dinlenen hamurdan 16 adet limon büyüklüğünde bezeler yapıyoruz.

Un ve nişastayı karıştırıyoruz. Hazırlamış olduğumuz bezeleri üzerlerine un ve nişasta karışımından hafifçe serpererek pasta tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Açtığımız her hamurun zerine **Teremyağ**'imizden 1 tatlı kaşığı kadar sürerek st üste diziyoruz; fakat en üstteki hamura bu işlemi uygulamıyoruz.

Hazırladığımız hamurları buzdolabına koyup yarım saat kadar dinlendiriyoruz.

Süre sonunda hamurları buzdolabından alıp, hafif un serpilmiş zeminde 1 cm kalınlığında büyükçe açıyoruz. Açtığımız bu büyük hamuru 12 parçaya ayırıp, kalem böreği sarar gibi, uçlarını içine katlamadan sarıyoruz. Açıkta kalan uçlarını elimizle hafifçe bastırarak birleştiriyoruz. zerine yumurta sarısını sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Püf Noktası:

İstersek kruvasanların arasına sarma işlemini yapmadan önce reel, peynir veya çikolata koyarak farklı lezzetler yakalayabiliriz.