

Yaş Mayalı Poğaç

Geleneksel Türk taze maya poğaç tarifi ile yumuşacık, kabaran doku. Adım adım talimatlarla kahvaltı veya çay saati için mükemmel.

1h 20min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

1h 45min

TOPLAM

8

PORSİYON

Hard

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak süt
- 1 bardak su
- 1 bardak zeytinyağı
- 150 g tereyağ
- 42 g maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 8 bardak un
- 2 yumurta akı
- 2 yumurta sarısı

Yapılışı

- Mayayı aktiveleştirin**

42g taze mayayı büyük karıştırma kabına ufalayın. 1 su bardağı ılık süt (yaklaşık 37°C), 2 yemek kaşığı şeker ve 1 yemek kaşığı tuz ekleyin. Çözülene kadar nazikçe karıştırın ve köpüklü ve kabarcıklı olana kadar 10 dakika bekletin.
- Aktifleştirilen maya karışımına kalan 1 su bardağı ılık su, 150g eritilmiş tereyağı (oda sıcaklığına soğutulmuş) ve 1 su bardağı zeytinyağı ekleyin. İyice karışana kadar karıştırın.**
- Hamuru hazırlayın**

Karışıma 2 yumurta akı ekleyin ve karıştırın. Kulak memesi gibi hissedilene kadar - hafif yapışkan ama ıslak olmayan - yumuşak bir hamur oluşana dek 8 su bardağı unu sürekli karıştırarak yavaş yavaş ekleyin.

- 4 Hamuru kâsede veya hafifçe unlanmış yüzeyde pürüzsüz ve elastik olana kadar 5 dakika yoğurun. Hamur yumuşak ve hafif yapışkan ama sıkışmayan olmalıdır.
- 5 **First rise**
Kabı streç filmle veya nemli mutfak havlusuyla örtün. Sıcak yerde hacmi ikiye katlanana kadar 35-40 dakika mayalanmaya bırakın.
- 6 **Poğaçaları şekillendirin**
Hava kabarcıklarını çıkarmak için kabarık hamuru yumruklayın. Mandalına büyüklüğünde 22 eşit parçaya bölün. Her parçayı avuç içinizle pürüzsüz top haline getirin.
- 7 **Pişirmeye hazırlayın**
İki büyük fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın. Hamur toplarını aralarında 5 cm mesafe bırakarak tepsilere yerleştirin. Mutfak havlularıyla örtün ve kabarcık ve neredeyse ikiye katlanana kadar 35-40 dakika mayalanmaya bırakın.
- 8 Fırını 180°C'ye ısıtın. Yumurta sürme karışımı için 2 yumurta sarısı ile 1 yemek kaşığı zeytinyağını pürüzsüz olana kadar çırpın.
- 9 **Bitirin ve pişirin**
Her poğaçanın üstüne altın sarısı görünüm için tam kaplama sağlayarak yumurta sürme karışımını cömertçe sürün.
- 10 Tepsileri yarı yolda çevirerek üstü ve altı altın sarısı olana kadar 25-30 dakika pişirin. Poğaçalar altından vurulduğunda boş ses çıkarmalıdır.

İpuçları

Daha hafif, daha kaliteli poğaçaya ve daha iyi kabarma için unuzu önceden eleyin.

Soğuk havalarda daha hızlı mayalanma için fırınınızı 100°C'ye ısıtın, kapatın ve nem için bir kase ılık suyla birlikte hamurunuzu içine yerleştirin.

Özellikle yumurta ve tereyağı olmak üzere tüm malzemelerin oda sıcaklığında olduğundan emin olun - pişirmeden 1-2 saat önce buzdolabından çıkarın.

Pencere testi geçene kadar hamuru iyice yoğurun - düzgün gelişmiş gluten o karakteristik yumuşak dokuyu yaratır.

Daha iyi maya aktivasyonu ve daha yumuşak iç yapı için toz şeker kullanın, kristal şeker yerine.

Şekillendirdikten sonra uygun mayalanma süresi tanıyın - şekillendirilmiş poğaçaları fırın tepsisine yerleştirin ve maksimum kabarıklık için pişirmeden önce 10-15 dakika mayalanmaya bırakın.

Pişirme sırasında genişleyeceği ve çok yakın yerleştirilirse yapışabileceği için poğaçaları fırın tepsilerinde yeterli aralıklarla yerleştirin.

Profesyonel Türk fırınlarının karakteristik güzel altın sarısı, parlak görünümü için pişirmeden hemen önce yumurta sürün.