

Çay saati / Tuzlu tarifler

Lezzeti hamurunda tuzlular

Hamur işi duygularımızdan etkilenen yemeklerin başındadır bana göre. Ne zaman iyi hissetsem hamurlar kabarır, çörekler daha bir lezzetli olur. Sadece duygular değil tabii ki, güzel ve lezzetli hamur işleri yapmanın da incelikleri var.

İşte bir kaç ipucu;

- Mayalı hamur hazırlarken hamurda kullanacağınız sıvı ılık olmalı.
- Eğer yoğurduktan sonra bekletmek istemezseniz, şekil verdikten sonra hamurunuzu mayalandırabilirsiniz.
- Hamuru mayalandırırken tezgaha un serpin ve üzerine nemli bir tülbent örtün.
- Mayasız poğaçaya hamurunuzu fazla hazırlayıp şekil verdikten sonra derin dondurucuda saklayabilirsiniz.
- Poğaçaya hamurunu yoğurduktan sonra yarım saat dinlendirin.
- Poğaçaya harcı hazırlarken harcın çok nemli olmamasına özen gösterin.
- Hamurun lezzetini arttırmak için baharat ilave edebilirsiniz.