

# Acma

Toplam 85 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açlık bar 5/10

Mayalı hamurla yapılan taneli tel ayrılmı yumuşak kahvaltılı hamur işi.

## Malzemeler

- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 paket Kuru maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 0.5 su bardağı sıvı yağ
- 80 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta sarısı

## Yapılış

1. Süt, su, maya ve şekeri karıştırıp 10 dakika bekletin.
2. Un, tuz ve sıvı yağ ekleyip 8 dakika yoğurun.
3. Hamuru kapalı kaptaki 40 dakika mayalandırın.
4. Hamurdan parçalar alın ve tereyağı sürüp burgu şekli verin.
5. Tepside 20 dakika dinlendirin.
6. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Şekil verdikten sonra ikinci mayayı tatlamayına kaçmanınıflı dokusu bu dinlenmeyle oluşur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz peynir, zeytin ve çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta