

Peynirli Poğaça



*Peynirli Poğaç, mayalı hamurlardan hazırlanan önemli bir hamur işidir. Pastane ve otel mutfaklarının sabah kahvaltılarında ve ara öğünlerde vazgeçilmez bir yiyecektir. Poğaç bileşiminde daha çok **karbonhidrat** içerdiği için **enerji değeri** yüksek ve besleyici bir besindir. Günümüzde poğaçaların ev ve sektör mutfaklarında kaşarlı, zeytinli, patatesli çeşitleri de üretilmektedir.*

Hamur Malzemeleri : (12 kişilik)

1. Un (4 su bardağı)
2. Yaş Maya (40 gr)
3. Sıvıyağ (1 çay bardağı)
4. Tuz (1 tatlı kaşığı)
5. Şeker (yarım tatlı kaşığı)
6. Su (2 su bardağı/ılık)
7. Yoğurt (1 çay bardağı)
8. Yumurta sarısı (1 adet)

İç Malzemeler:

1. Lor peyniri (250 gr)

Üzeri İçin Malzemeler:

1. Yumurta sarısı (1 adet)
2. Sıvıyağ (1 fincan)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Bir çukur kaba un hariç tüm malzemeler koyup ve çırpma teliyle karıştırınız.
2. Hazırlanan bu karışım 10 dakika kadar bekletiniz. **Bu bekletme esnasında maya hücreleri aktive olur ve maya hücreleri hızla çoğalır. Bu çoğalma hamurun kabarmasını sağlayacaktır.**
3. Karışımın içine unun tamamını ilave ediniz.
4. Hamuru ele yapışmayacak şekilde yoğurunuz.
5. Yoğrulan hamuru 2 kat büyüyünceye kadar mayalandırınız.
6. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapınız.
7. Bezeleri kabarcıya kadar bekletiniz.
8. Dinlenmiş bezeleri resimde gördüğünüz gibi bir oklava yardımıyla bezelerin ortasına bastırınız.

9. Hazırlanan iç malzemeyi (lor peynirini) hamurun ortasına koyunuz. (Beyaz peynir yerine lor peynirin kullanılma sebebi; beyaz peynir pişme esnasında suyunu hamurun içine salar, lor peyniri ise salmaz. Çünkü lor peynirin su oranı beyaz peynire göre çok daha düşüktür.)
10. Resimde görüldüğü gibi poğaçaların kapanma işlemini yapınız.
11. Yağlı kâğıdı tepsiye seriniz.
12. İç malzemeleri konmuş ve kapatılmış poğaçaları tepsiye yerleştiriniz.
13. Hazırlanan poğaçaları fırına koymadan önce poğaçaların biraz daha kabarması/mayalanması için 10 dakika bekletiniz.
14. Yumurta sarısını sıvıyağ ile birlikte çırpıp kabarmış poğaçaların üzerine bir fırça yardımıyla sürünüz. **Yumurta akı**, hamurun iç yüzeyini ve piştikten sonra da poğaçanın dış yüzeyinin **sertleşmesine** ve **kurumasına** yol açmasından dolayı kullanılmaz.
15. Fırını çalıştırınız ve fırının iç sıcaklığının 180 dereceye gelmesini sağlayınız.
16. Poğaçaları önceden ısıtılmış olan sıcak fırına koyunuz ve pişiriniz.
17. Poğaçalar piştikten sonra fırından alıp dinlendiriniz.
18. Sıcak olarak servis ediniz.
19. Afiyet olsun...

İşlem Basamaklarının Resimli Anlatımı



Mayalı hamurdan küçük bezelerin yapılması aşaması. Hamur parçalarına beze şeklini verirken mermer üzerinde avuç içinde yuvarlayarak yapılması daha iyi sonuç verir.



Oklava yardımıyla bezelerin üzerine bastırılarak bezelere poğaçâ şeklinin verilmesi aşaması.



Lor peynirin poğaçânın ortasına konup elle katlayıp hamurun ortasına bilekle bastırılarak hamura poğaçâ şeklinin verilerek işlemin tamamlanması aşaması.