

طرز تهیه اگردک قزوین با خمیر مایه و به روش سنتی

اگردک یکی از نان های سنتی و بسیار خوشمزه است که شما می توانید برای صبحانه یا عصرانه این نان خوشمزه را میل کنید. شما می توانید این نان را به روش سنتی تهیه کنید. اگردک با خمیر مایه تهیه می شود و کیفیت خمیر مایه خیلی زیاد به خود نرمی نان بستگی دارد، شما می توانید از انواع آرد ها را برای تهیه این نان استفاده کنید.

مواد لازم

| | |
|----------------|----------------|
| آرد | ۴/۵ پیمانه |
| شیر ولرم | ۱/۲ پیمانه |
| آب ولرم | ۱/۲ پیمانه |
| کره | ۵۰ گرم |
| شکر | ۱ پیمانه |
| وانیل | ۱/۲ ق چای خوری |
| نمک | ۱/۲ ق چای خوری |
| زعفران دم کرده | ۲ ق غذا خوری |
| تخم مرغ | ۲ عدد |
| خمیرمایه | ۱ ق غذا خوری |
| بیکینگ پودر | ۱ ق مربا خوری |

مرحله اول: آماده سازی

ابتدا باید همه مواد را در دمای محیط قرار دهید، می توانید از مخمر فوری استفاده کنید که دیگر نیازی به عمل آوری ندارد و یا می توانید با شیر یا آب عمل بیاورید و بعد به مواد اضافه کنید. داخل یک کاسه تمام مواد خشک را بریزید و ترکیب کنید.

مرحله دوم: تهیه خمیر

شیر و آب رو در آخر اضافه کرده و تخم مرغ و زعفران و وانیل هم

اضافه کنید با پره خمیر گیر یا دست ورز داده تا خمیر جمع شود سپس ۵۰ گرم کره اضافه کنید و ب قدری خمیر را ورز دهید تا نرم و لطیف شود، دقت کنید اگر خمیر شل بود مجدد آرد بزنید و اگر سفت شد کمی آب یا شیر به مواد اضافه کنید.

مرحله سوم: استراحت خمیر

در ادامه خمیر برای ۱۰ دقیقه با دست ورز دهید تا نرم و لطیف شود، خمیر را به شکل توپ در بیاورید و در کاسه چرب شده به مدت ۱ الی ۲ ساعت قرار دهید تا حجیم خمیر دو برابر شود و خمیر حسابی پف کند.

مرحله چهارم: پخت اگردک قزوین

در ادامه باید از خمیر چانه بگیرید و خمیر را به قطر ۳ الی ۴ میل باز کنید و کاتر بزنید و می توانید با چاقو یا روی الک روی خمیر شکل دهید. داخل شیر جوش روغن بریزید به طوری که خمیر باید داخل روغن شناور باشد و مداوم زیر و رو کنید تا خوشرنگ و مغز پخت شود و بعد روی کاغذ روغن قرار دهید و سرو کنید. نوش جان