



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pan con amapola

Haşhaşlı Çörek



1 Matchbox tamaño de levadura
1 huevo
5+1/2 vaso de harina
4 cucharadas de yogur
1 vaso de leche tibia
2 azúcares Cube
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de puré de adormidera
3/4 vaso de aceite de girasol
1/3 vaso de agua tibia

- # Ponga el agua caliente en el cuenco, y añadir la levadura en astillas y azúcares cubo en el mismo, mezcla de la punta de los dedos hasta que el azúcar se disuelva.
- # Añadir blanco de los huevos, yogur, leche tibia, la sal y la harina poco a poco amasando mientras que, tras la obtención de la masa fluida cubrir el recipiente con una tela húmeda y el resto por 1 hora.
- # Mientras tanto, mezclar el puré con aceite de adormidera en un tazón separado.
- # Al final del tiempo de dividir la masa en 16 piezas iguales y poner en práctica cada uno de ellos en placa de tamaño.
- # Extender la mezcla de petróleo y amapola en todo el laminado de rollo de masa y como un palo. Obtener uno de los extremos del palo y girar en torno a la otra a la forma.
- # Después de preparar todos los bollos de esta manera, colocarlos en la bandeja de hornear engrasada, y el resto repartidas por toda la yema. Descanse en la lata de hornear durante 1 hora. Hornee a 175 C horno durante 35 minutos.

Nota: Si desea realizar la panecillos dulces, puede aumentar el número del cubo azúcares a 6.