Bollo de Pascua

Paskalya Çöreği

2 huevos
1+1/2 matchbox tamaño de levadura
7 cucharadas de leche tibia
7 cucharadas de aceite vegetal
5 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharadita de mahaleb
1/4 cucharadita de sal
4+1/2 vaso de harina
2 cucharadas de almendras densamente machacados

Caliente la leche un poco, y lo puso en un profundo bol, añadir el azúcar y disolverlo.
Divida la levadura en trozos y añadir en la mezcla azucarada, que se disuelven.
Añadir un huevo completo en blanco y una de ellas en la mezcla, mezclar.
Agregar 2 tazas de harina en la mezcla en un primer momento, después de amasado, añadir un poco de aceite vegetal, sal mahaleb y la harina poco a poco, amasar bien.
Después de descansar la masa durante 45 minutos divida en 12 pedazos iguales. Haga cada pieza alrededor de 10 pulgadas palo.
3 trenzas de los palos, y la fuerza en los bordes de palo.
Por este método habrá 4 bollos de Pascua.
Descanse en la bandeja del horno engrasada durante 45 minutos, repartidos el resto de yema de huevo en todo machacados y espolvorear almendras.
Hornee a 165 C horno durante aproximadamente 25-30 minutos.

Nota: Si no dispone de leche, puede utilizar agua en lugar de ella.