Bollo con chorizo

Sosisli Çörek

Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1 salchicha
1/3 vaso de queso feta rallado
1/3 vaso de aceite vegetal
3 vaso de harina
7 cucharadas de agua tibia
2 azúcares Cube
1 huevo
1+1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de sésamo

Ponga 7 cucharadas de agua caliente en un profundo bol, añadir cubo azúcares y la levadura, mezclar los ingredientes hasta disolver.
Añadir la clara de huevo, queso, salchichas en rodajas finamente, sal y 2 tazas de harina en ella, y amasar la mezcla.
Después de amasado por un tiempo, añadir el resto de 1 taza de harina, amasar bien, cubrir y de descanso durante 1 hora.
Al final del tiempo de descanso, recoger los pedazos de limón tamaño de la masa, forma ovalada y su lugar en la bandeja de hornear engrasada.
Después de descansar en la bandeja de hornear durante 20 minutos el resto de propagación de yema de huevo todo y espolvorear ajonjolí.
Hornee a 180 C horno durante 40 minutos. Servir caliente.

Nota: Los pasteles que están hechas de masa con levadura se come en general, después de descansar por un tiempo. Ellos se comen frescas de esta manera.