Panecillos con Olive

Zeytinli Çörek

Matchbox la mitad del tamaño de levadura
1+1/2 vaso leche tibia
2 terrones de azúcar
1+1/2 cucharadita de sal
1/3 vaso de aceite vegetal
La mitad manojo de eneldo
2 huevos
Basta ya de harina
1 vaso de pasta de aceitunas
Nigella semillas

Ponga la levadura, leche tibia, terrones de azúcar, añada la yema de uno de los huevos y el pleno de los huevos restantes, mezclar bien.
Quitar los tallos de eneldo, las hojas rebanada de la eneldo finamente. Añadir el aceite vegetal, sal en ella y añadir la harina poco a poco mientras amasando la mezcla.
Añadir la harina poco a poco hasta que la masa llegue a la derecha mezcla, y amasar. Cúbralo y de descanso durante 1 hora.
Divide la masa descansado en 28 piezas iguales. Roll a cabo cada pieza para el platillo tamaño de un rodillo de nuestro alcance de su mano.
Ponga 1 cucharadita de pasta de aceitunas en el centro de la masa extenderá piezas, cerrar el pan, obtenga su parte superior hacia abajo, mientras que colocarlas en la bandeja del horno engrasada.
Repita estos procesos de todos los laminados de piezas de masa, y el lugar de todos ellos en la bandeja.
El descanso bollos en la bandeja de media hora, y luego difundir el resto de yema de huevo en todo el panecillos y espolvorear semillas de nigella todo.
Coloque la bandeja en el horno frío, ajustar el calor a 200 C. Hornear los panecillos hasta que se vuelven rojas. Servir frescos.

Nota: Si no tiene pasta de aceitunas, puede eliminar las semillas de las aceitunas y finamente rebanada de ellos para obtener pasta de aceitunas.