



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

## Trenzados Panecillos

### Örgü Çörek



Matchbox la mitad del tamaño de levadura  
1 cucharadita de azúcar granulado  
2 huevos  
2/3 vaso de leche  
1/3 vaso de aceite vegetal  
2 vaso de queso rallado kashar  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada  
4 vaso de harina  
1 cucharada de semillas de nigella

- # Ponga la leche tibia, la levadura y el azúcar granulada en un tazón de profundidad, después de disolver el azúcar añadir 1 huevo blanco y sólo de la parte restante, aceite vegetal, sal, pimienta roja triturada y añadir la harina poco a poco amasando mientras que la masa, y amasar bien.
- # Después de hacer la masa para alcanzar el derecho coherencia, añadir el queso rallado kashar en ella, amasar la masa una vez más, y cubrir el resto es para 1 hora.
- # Divide la descansado y aumentado la masa en 16 piezas iguales, y luego dividir cada una en 3 pedazos la igualdad de piezas, rollo de estas piezas de la punta de tus dedos para dar forma a ellos como bares.
- # Contiguas a la del árbol bares y obtener sus extremos juntos y, a continuación, trenzas, finalmente sus extremos juntos también.
- # Preparar todos los bollos de esta manera. Lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Descanso que durante 20 minutos justo antes de colocarlo en el horno. Extender el resto de yema de huevo en todo el panecillos y luego espolvoree nigella semillas.
- # Coloque la bandeja para hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C. y hornee hasta que su superficie se vuelven rojas. Servir caliente ellos.

**Nota:** Puede preparar las bollos dividiendo la masa en pedazos más. Los bollos volverse más pequeña y más seco en ese caso.