Pasticcerie di Burma

Burma Börek

Mezzo pacco di lievito instant
1 cucchiaino olio di girasole
2 bicchieri d'acqua fresca
1 uova
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per in mezzo;
Mezzo pacco di margarina
Un quarto di pacco burro
Per interno;
1 pacco di formaggio
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di latte

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca lievito in polvere uova album e d'uovo ed olio vegetale. miscela con il dito.
Alla sopra si raggiungono sale la farina senza per avere un impasto non si picica nelle mani.
Poi imposto preparato si mette ad una parte per riposare circa per mezz'ora.
In questo momento si schiaccia il formaggio. Burro scioglie senza bruciare.
Imposta riposato si condivide 5 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre sul tavolo farinata abbastanza fine.
Sopra di prima sfoglia si mette qualche cucchiaio di burro sciolto. Poi se pizzica dal formaggio pestato. Alla sopra inserisce secondo sfoglia. Alla sopra di nuovo si mette olio e formaggio.
Si fanno ugualmente per tutte le 5 sfoglie.
I fianchi delle foglie si tagliano così prende la figura di rettangolo.
I pezzi tagliati se rimettono alla sopra. Poi si fa il rullo non tanto stretto. Poi torno preparato si allunga circa per un metro. Poi il rullo lungo si taglia in 2. Poi prendono i fini del primo pezzo e si girano nel senso contrario. Così si può allungare ancora per un po.
Dopo aver fatto anche secondo pezzo poi si tagliano con la cartella larghezza di 3 dite. Poi si fidano nel vassoio oliato.
Alla si mette con la spazzolino dalla miscelata di latte ed uova.
Sì cucina nel forno riscaldato a 180° finché arrossisce.

Nota: Nel momento di girare di pasticceria se si trovano due persone sarà facile.