



Trenzado Borek

Burma Börek



1/2 paquete de levadura instantánea
1/3 vaso de aceite de girasol
2 vaso de agua tibia
1 huevo
1 clara de huevo
1 cucharadita de sal
Harina, tanto como la mezcla se pone en

Por el Medio de capas:
1/2 paquete de margarina
1/4 paquete de mantequilla

Mezcla para el llenado:
1 pequeño cubo de queso feta

Por la parte superior:
1 yema de huevo
1 cucharada de leche

- # Descanso uno de los huevos en el tazón. Añadir agua caliente, levadura instantánea, en blanco el resto de huevo y aceite vegetal sobre el mismo. Mezclar por su alcance.
- # Añadir la sal en ella. Añadir la harina en la mezcla poco a poco, hasta que deja de pegar a las manos durante el amasado. Cubra la masa y el resto por una media hora por lo menos.
- # Mientras tanto, ralla el queso. Fundir la mezcla de margarina y mantequilla.
- # Dividir la masa en 5 descansado igualdad de piezas. Desarrollar cada una de las piezas más de harina por un banco de rodillo, como delgado como le sea posible.
- # Vierta la mezcla de mantequilla derretida algunas margarinas y en todo el primer yufka algunos puré y espolvorear el queso también.
- # Coloque la segunda yufka sobre el primero. Vierta la mantequilla y espolvorear el queso también. De esta manera, 5 yufkas superponerse.
- # Recorte los bordes en forma de círculo de la yufkas, mientras que se quedan una y otra vez, como forma de cuadrado.
- # A continuación, coloque estas piezas cortadas en la plaza.
- # Roll, pero no demasiado firmemente.
- # Tire tanto de los bordes del rodillo con cuidado para alargar la misma. Por último, debe tener alrededor de 40 pulgadas de longitud.
- # A continuación, cortar en 2 piezas. Sostenga los dos extremos de la lista y el primer giro a lados opuestos. Mientras tanto, el despliegue se alarga un poco más.
- # Repita el mismo proceso para el segundo rollo también. A continuación, el tramo trenzado rollos. Cada una de las rebanadas de 2 pulgadas deben tener espesor. Coloque rodajas de estos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Difundir la mezcla de yema de huevo, la leche de todo por un cepillo.
- # Hornee en el horno, que es calentada a 180 c, hasta que se conviertan en rojo.

Nota: Preparar este Borek con un asistente hace que sea más fácil.