Oklac Borek

Oklaç Böreği

1 cucharadita de polvo de hornear
1/2 vaso de agua tibia
1 cubo de azúcar
1 huevo
1 vaso de leche
De limón sal, en el tamaño de un garbanzo
1/2 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Para llenado:
2 vaso de queso feta rallado
1/2 manojo de perejil
1 vaso de aceite vegetal

Por la parte superior:
1 cucharada de semillas de nigella

Añadir 1 terrón de azúcar y 1 cucharadita de levadura en polvo en 1 / 2 taza de agua tibia, mezcle. Cubra la mezcla y de descanso durante 10 minutos.
Ponga la leche tibia, clara de huevo, 1 / 2 taza de aceite vegetal, con la mezcla de polvo de hornear, sal y limón sal machacados en un profundo bol y mezclar.
Añadir la harina tamizada mientras que en amasando la masa, hacer la masa tienen consistencia media. Cubra la masa con una tela húmeda y el resto que durante 1 hora como mínimo.
Divide la masa descansado en 4 trozos iguales. Roll a cabo la primera pieza tan grande como pueda.
Difundir por todo el petróleo que por la ayuda de un pincel, elija la izquierda y la derecha y los bordes de recapitulación llegar a ellas a otra. Unte aceite de nuevo, y cerrar la parte superior y los bordes Downer también. Usted debe tener una forma cuadrada de esta manera.
La grasa forma un cuadrado bandeja de horno y colocar la masa preparada en el centro de la bandeja, un poco de aceite propagación más largo de todos, laicos 1 / 3 de la mezcla de queso rallado y perejil picado sobre ella.
Roll a cabo la segunda masa de igual manera también, grasa y envase y, a continuación, lugar en la primera masa de pie en la bandeja, grasa y laicos 1 / 3 de la mezcla de todo también.
Preparar la tercera masa de la misma manera, y en lugar de 2 piezas de masa sobre la bandeja, grasa y espolvorear el resto de la mezcla de todo.
Roll a cabo la última masa también, grasa y pack también, el lugar en los 3 trozos de masa en la bandeja. Fuerza en el laminado en nuestra masa piezas de la punta de tus dedos para ampliarlas en el tamaño de la bandeja del horno mientras se encuentren todavía en pie una y otra vez.
Mezclar el aceite restante y el resto de yema de huevo, y difundirlo en todo el Borek. Slice es sin embargo que desee y espolvorear semillas de nigella todo.
Coloque el Borek en el horno frío, después de descansar en el frío del horno durante 5 minutos a su vez el calor a 195 C, y hornee hasta que su superficie se convierte en rojo. Servirla caliente.

Nota: El limón sal proporciona la masa sea más elástica.