



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

Panecillos con queso de llenado y de levadura

Mayalı Poğaç



Matchbox la mitad del tamaño de levadura

1 vaso de leche tibia

1/2 vaso de aceite vegetal

2 huevos

1 cucharadita de azúcar granulado

1+1/2 cucharadita de azúcar granulada

1+1/2 cucharadita de sal

Basta ya de harina

Para llenar;

1+1/2 vaso de queso cottage seco

1/2 manojo de perejil, rodajas

Por la parte superior;

Nigella semillas

Ponga la leche tibia, la levadura y el azúcar granulada en un tazón de profundidad. Mezclar por alcance de su mano para disolver la levadura.

Añadir sal, 1 huevo, huevo blanco del resto de huevo y aceite vegetal en la mezcla y agregar la harina cernida poco a poco mientras amasando la masa.

Cubra la masa y el resto por 1 hora a temperatura ambiente.

Pick piezas de nogal de tamaño de la masa (alrededor de 40 piezas).

Roll a cabo en cada pieza del tamaño de plato de la punta de tus dedos. Ponte algo de la mezcla de perejil en rodajas y el queso en el centro de la masa extenderá pieza, cierre el bollo y la fuerza en los bordes de los bollos para cerrar firmemente.

Coloque el bollos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos. Extender el resto de yema de huevo en todo nigella y espolvorear semillas de todo.

Coloque la bandeja en el horno se enfríe. Establecer el calor a 180 C. Hornear hasta que su superficie a su vez, rosa. Servir caliente ellos.

Nota: La razón de rodadura de la masa de piezas de la punta de los dedos en lugar de rodillo para hacerlos puffier.