



Baklava Borek

Baklava Börek



3 uova
1 bicchiere di latte
2 cucchiali di sottaceto
1 bicchiere olio di girasole
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per allargare impasto;
2 bicchieri amido di mais
Per oliare;
1 bustina di burro
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio bianco
Mezzo mazzetto di prezzemolo

- # Impastare si mettono uova latte e l'olio di girasole insieme a con sale poi si miscelano.
- # Dopo si aggiunge la farina setacciata finché arriva alla coerenza di impasto mezzo morbido.
- # Dopo un'ora di riposo impasto riposato si condivide in 18 pezzi uguali.
- # 9 pezzi apre sul tavolo amido abbastanza fini.
- # Il vassallo si oli e primo pezzo si inserisce. Alla sopra si mette un po dal burro sciolto.
- # Poi si mettono ugualmente tutte 9 pezzi di impasto.
- # Sopra di nono impasto si mette dalla miscelata di formaggio preparato.
- # Poi si inseriscono gli altri 9 pezzi ugualmente.
- # Burro aumentato si mette sopra di borborek e poi si tagliano con il coltello in quadrato.
- # Il vassallo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Importante di apprire abbastanza sottile dimpasto. Per questo motivo il nome si chiama baklava borek.