



Torta Salata D'Oklac

Oklaç Böreği



1 cucchiaino lievito in polverato
Mezzo bicchiere l'acqua fresca
1 zucchero a quadrato
1 uova
1 bicchiere di latte
Sale di limone dimensione di un ceci
1 cucchiaino di sale
In quantita di farina
Per interno;
Grattugiato di 2 bicchieri formaggio a bianco
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 bicchiere d'olio vegetale
Per la sopra;
1 cucchiaia semi di nigella

- # Si mettono 1 zucchero a quadrato e 1 cucchiaino lievito polverato nell'acqua di mezzo bicchiere. Poi si miscelano bene e si lascia ad aspettare per mezz'ora.
- # Nella ciotola da impastare si mettono latte fresco, albumi d'uova, mezzo bicchiere d'olio vegetale, lievito aspettato nell'acqua, sale e sale di limone pestato .Si miscelano bene.
- # Sopra si aggiunge la farina . Si avrà un impasto mezzo duro. Si lascia a riposare minimo per 1 ora sopra copretta con un straccio .
- # L'impasto riposato si condividono in 4 pezzi . Prima pezzo si apre grande e sottile per quanto possibile con il rullo.
- # Superficie dell'impasto aperto s'olia bene con lo spazzolino. Si piega da destra e da sinistra che vine toccati . S'olia di nuovo e si ripiega dal alto al basso e di nuovo viene toccati. Così diventa in quadrato.
- # Primo pezzo dl impasto si inserisce n mezzo del vassoio oliato da forno in quadro o in rettangolo . Sopra si mette olio ancora per un pò . si mette uno per tre dalla miscelata preparata con formaggio e prezzemolo pestato.
- # Si apre ugualmente anche secondo impasto. s'olia e si piega. Si mette sopra del impasto prima che nel vassoio. Sopra si mette olio e poi si ri mette anche di quello dalla miscelata preparata.
- # Terzo impasto si prepara come quelli primi due e si mette sopra del secondo pezzo. S'olia e si mette anche sopra di quello la miscelata rimasta.
- # L'ultoma pezzo d'impasto si prepara uguale e si mette la sopra del terzo impasto poi si schiacciano con il dito gli impasti . Cercano d'ingrandire come il vassoio.
- # Si miscelano tuorlo d'uova e olio vegetale si mette questa miscela sopra della torta. Si fettano come volendo. E sopra si ppizzica semi di nigella.
- # La torta d'oclac si inserisce nel forno freddo. 5 minuti dopo il forno si regola a 195 gradi così si cucina finchè la sopra si arrossisce.
- # Si servirsi in fresco.

Nota: Sale di limone serve per tenere mollo dell'impasto.