



## Pasticceria Rosa D'apertura

Açma Gül Böreği



1,5 cucchiaini di lievito polverato  
1 bicchierino d'acqua mezza calda  
1 albume d'uova  
1 zucchero in quadrato  
Mezzo bicchierino d'olio vegetale  
1 bicchierino di yogurt  
1 cucchiaino di sale  
Inquanto di farina  
Per in torno:  
1,5 bicchierini d'olio vegetale  
1 stampo piccola di formaggio  
5-6 ramidi prezzemolo  
Per la sopra:  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua calda zucchero polverato zucchero, simescolame si fanno aspettare per 10 minuti.
- # Dopo del tempo nella miscelata si mettono albume d'uova yogurt sale ed olio vegetale e si mescolano.
- # Sopra si aggiunge la farina piano piano e si impasta per avere l'impasto. Poi si lascia a riposare in coperto.
- # L'impasto riposato si condividono in 12 pezzi uguali poi ogni pezzo si apre dimensione di piatto con bastoncino in fine.
- # Sopra si mette dall'olio vegetale e si piega in 2 poi si mette anche sula piegata.
- # Nei fianchi piattati si mette dalla miscelata di prezzenolo, primasi fa il rulo poi si rotala in rotondo della parte se stesso.
- # Nella parte fine di pasticceria arriva in basso e si filano nel vassoio del forno oliato dopo aver preparato tutte le pasticciere.
- # Dopo aver riposato le pasticcerie sopra si mette dal tuorlo d'uova e si pizzica il sesamo si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè si arrossiscono.
- # Si servisi in caldo oppure mezzo caldo.

Nota: Dopo aver tolto dal forno si mettono in un sacchetto e si lega strettamente così si rimangona fresco per 1-2 giorno.