Булочки с сыром

Kuru Poğaça

1 пачка маргарина
1 стакан теплой воды
0,5 ч.л. соды
1 ч.л. сахара
1,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
150 гр. брынзы
8-10 веточек петрушки
Смазать сверху:
1 яйцо
1 ч.л. кунжута
1 ч.л. чернушки

В глубокую чашку положить мягкий маргарин, немного муки, сахар и соль. Мешать пальцами пока маргарин начнет терять форму, добавить теплую воду.
Добавить разрыхлитель и добавляя муку замесить мягкое эластичное тесто.
Тесто накрыть и оставить на 20 минут. Для начинки брынзу потереть на терке и смешать с мелко рубленной петрушкой.
Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона и пальцами размять небольшие лепешки. На одну сторону лепешки положить начинку, второй стороной накрыть, края залепить.
Булочки положить на смазанный маслом противень, смазать сверху взбитым яйцом и посыпать кунжутом и чернушкой.
Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Тесто для булочек такое же как на печенье, поэтому булочки должны получиться рассыпчатыми.

© ml.md (русский) рецепт #: 1230 | название рецепта: Булочки с сыром | история: 26.04.2024 - 17:09