



Батон чурек

Baton Çörek



1 кубик сырых дрожжей (42 гр.)
1 сахар-рафинад
2 стакана воды
1 яичный белок
1 чл. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Промаслить:
0,5 стакана растит. масла
2 ст.л. слив. масла
Для начинки:
350 гр. фарша
2 луковицы
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ст.л. кунжутного семени

Растворить в теплой воде с сахаром дрожжи. Добавить соль и добавляя муку замесить тесто как на хлеб. Тесто накрыть, оставить на 1 час.

Мелко рубленый лук пассировать на слив. масле до прозрачности, добавить фарш и помешивая готовить пока испарится жидкость. Добавить соль, перец, дать остуть.

Слив. масло растопить, добавить растит. масло, дать остуть.

Тесто разделить на 12 равных частей, каждую часть посыпать мукой и раскатать не большие лепешки.

Лепешку смазать 1-2 ст.л. смесью масел, сложить справа к середине, затем слева, снова смазать маслом и сложить сверху и снизу, чтобы получился квадрат.

Затем пальцами прижимая слегка увеличить в размере, по краю выложить начинку и свернуть рулетом.

Приготовленые таким образом чуреки положить на смазанный маслом противень, смазать поверхность смешенным с 1 ст.л. воды желтком и посыпать кунжутом.

Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, печь 25 минут.

Также можно приготовить используя готовое слоеное тесто Мильфей.