Panettone di Amasya

Amasya Çöreği

1 lievito bastoncino
1 cucchiaino di zucchero
1,5 bicchieri di latte
Mezzo pacco di burro
Mezzo pacco di margarina
1 bicchiere di noce pestato
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 uova

Latte, zucchero, sale e margarina sciolta si mettono insieme con il burro nella ciotola da impastare.
Alla sopra si aggiunge il lievito miscelato con la farina e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
Dopo si aggiunge noce pestato.
Poi impasto preparato si coperta con il straccio e si mette ad un posto per riposare circa per 45 minuti.
Dopo 45 minuti l'impasto si condivide 30 pezzi uguali ogni pezzo si rotola e si sfila il nel vassoio oliato.
Dopo sopra che i panettoni si mette tuorlo d'uovo e si fanno i tagli con il coltello.
Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina circa per 25 minuti.
Poi Servirsi in caldo.

Nota: Per miscelare omogeneamente di noce si deve pestare abbastanza fine di noce.