



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pane di tè con Olive

Zeytinli Çay Ekmeği



1 pacco di lievito
1 bicchiere d'acqua calda
Mezzo bicchiere di latte fresco
1 cucchiaino di sale
1 tazza di caffè olio d'oliva
1 cucchiaino di menta secca
1 tazzina di caffè olive verde
Per la sopra;
2 cucchiiai olio d'oliva

Latte fresco l'acqua calda sale olio d'oliva e lievito miscelato con la farina si mettono in una ciotola alla sopra si aggiunge la farina piano piano così se prepara impasto.

Poi là sopra di impasto si coperta e si aspetta per 45 minuti.

Dopo olive e menta secca si aggiungono e si miscelano poi si aspetta ancora per mezz'ora.

Dopo impasto preparato si condivide 16 pezzi uguali si rotolano e poi si filano nel vassoio oliato dopo aver aspettato 10 minuti alla sopra si mette olio d'oliva e il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché cambiano il colore.

Servirsi in fresco.

Nota: Nella questa ricetta si possono aggiungere anche pomodoro secco olive nere e basilico.