Pane alla Salsiccia

Sosisli Çörek

Lievito grandezza di mezzo scatolina fiammifero
1 salsiccia
1 bicchiere di grattugiato a formaggio bianco
1 bicchiere d'olio vegetale
3 bicchieri di farina
1 tazzina di caffè l'acqua mezza calda
2 zuccheri a quadrati
1 uova
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di sesamo

Si mettono in una ciotola profonda 1 tazziana di caffè l'acqua mezza calda, zucchero a quadrati e lievito , si miscelano finchè gli ingredineti si sciolgono.
Sopra si mettono albume d'uovo formaggio salsiccie tagliati, sale e 2 bicchieri di farina poi questi si impastano.
Dopo impastato s'aggiunge anche quella farina rimasta. S'impasta bene e si lascia per un ora a riposare .
Dopo di questo momento si prendono pezzi grandezza di un limone. Cosi si da la figura rotonda.
Dopo aver riposarto per 20 minuti sopra si mette turolo dell'uovo , si pizzica sesamo.
Si cucina nel forno riscaldato 180 gradi per 40 minuti.
Si servirsi a mezzo caldo.

Nota: Gli impasti lievitati in generale si consumano in tempo breve, cosi si consumata fresche.