Pane Trecciato

Örgü Çörek

Lievito fresco dimensione scatolina di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero semolato
2 uove
2 bicchierini di latte
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchieri grattugiato di formaggio abianco
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di peperoncino rosso
4 bicchieri di farina
1 cucchiaio semi di nigella

Nella ciotola da impastare si mettono latte fresco, lievito fresco, e zucchero semolato. dopo scioglimento dello zucchero si aggiungono 1 uova intera, e albume di 1 uova , olio vegetale, sale, peprononciono rosso e farina con impastare .
Dopo che impastato bene si aggiunge il formaggio grattugiato. si impasta cosi ancora per un po e poi si lascia riposare per un ora .
L'impasto gonfiato si condivide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si condivide in 3 pezzi e si apre ognuno.
Poi 3 bastoncini si mettono uno fianco dell'altro. E si picicano tre parti insieme. Si fanno treccia.
Tutti pani trecciati si preparano cosi. Poisi filano nel vassoio oliato.
Prima di mettere nel forno si riposano ancora per 20 minuti. Sopra dei panini si mette dal tuorlo d'uova. Poi si pizzica semi di nigella.
Si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi , cucinano finchè la sopra si arrossisce.
Servirsi in caldo.

Nota: L'impasto di pane trecciato si può preparare condivisone di più parti. Cosi i panini diventano piccoli e secchi.