



Panini Rullo

Rulo Çörek



1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchierino olio d'oliva
100 gr. di margarina
1 uova
1 albumi d'uova
5 cucchiali di farina
1 bustina di lievito in polvere
Per interno;
3 bicchieri di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio di sesamo
1 cucchiaio di nigella

- # Olio d'oliva, margarina sciolta, uova ed albumi d'uova si mettono in ciotola da impastare.
- # Poi si miscelano con un miscelatore e alla sopra si aggiungono lievito in polvere e la farina finchè per avere impasto omogeneo.
- # Poi impasto preparato si coperta e si lascia riposare circa per mezz'oretta. Poi si condivide in 2 pezzi uguali.
- # Primo pezzo si apre con il rullo diametro di mezzo cm. Si taglia in rettangolo
- # Poi sopra del impasto si metà metà del formaggio grattugiato e si fa il rullo poi si mette nel vassoio oliato . Si fa nella stessa cosa anche per altro pezzo d'impasto.
- # Sopra dei preparati si mette prima tuorlo d'uova e poi si pizzicano sesamo e nigella poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si mettono a freddare e dopo aver freddati si tagliano diametro di un dito.

Nota: Nella preparazione di questo pane si usava formaggio al grasso , per questo si può offrire caldo.