



Focaccia di Linz

Linz Çöreği



1 levito dimensione scatole di fiammifero
Mezzo bicchierino d'acqua
1 bicchierino di latte
1 cucchiaino di margarina
Grattugiata sbucia di un limone
In quantità di farina;
1 uova
1 albume d'uova
Per interno;
10 biscotti
1 bicchiere di noce testato
Mezzo bicchierino di noce
Mezzo bicchierino di vanilia
2 cucchiaini di zucchero
Per la sopra 1 tuorlo d'uova

- # Miscelano l'acqua e zucchero si mettono in una ciotola profonda poi si miscelano finché si scioglie.
- # Alla sopra si mette latte fresca un'uova, un albume uova, sbuciata di limone e margarina poi si continua ad impastare con aggiungere la farina finché per avere un impasto omogeneizzati.
- # Coperta la sopra di impasto preparato e si lascia a riposare circa per un'ora poi si taglia in due pezzi uguali ogni pezzo si apre con il rullo.
- # Poi dall'impasto preparato si tagliano i pezzi di rettangolo ed alla sopra si aggiunge dalla miscelata preparata da biscotti pestato, noce, latte e lo zucchero.
- # Poi l'impasto spiega dalla destra dalla sinistra e così diventa fine in mezzo si fa un taglio con il coltello e due fini del impastosi fa passare da questo buco.
- # Le pasticcerie preparate si filano nel vassoio del forno oliato in distanze. Tra mezz'ora alla sopra si mette il tuorlo d'uova e si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché si arrossiscono bene.

Nota: Questa pasticceria ed una ricetta d'Austria.