



## Focaccia di Linz

Linz Çöreği



1 levito dimensione scatole di fiammifero  
Mezzo bicchierino d'acqua  
1 bicchierino di latte  
1 cucchiaio 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 cucchiali 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 albumine uova,sbuciata di limone e margarina poi si continua ad impastare con aggiungere la farina finché per avere un imposta 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 vassao 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 finche si arrossiscono bene.

Nota: Questa pasticceria ed una ricetta d'Austria.