



Focaccina di Luna alla Patata

Patatesli Ayçöreği



1,5 cucchiaino di lievito
1 tazzina di caffè acquafresca
1 zucchero quadrato
2 cazzi neri caffè latte
1 quarto di margarina
1 bicchierino d'olio vegetale
1 uova
1 album ed uova
1 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri di farina
Perinterno;
2 patate bolite
2 pezzi formaggi dimensione di scatola fiammifero
8-10 prezzemolo
1 pizzico di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # L'acqua fresca si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono lievito e lo zucchero si miscelano poi si coperta alla sopra e si lasciano a riposare per 10 minuti.
- # Dopo del tempo nella miscela tar si aggiungono latte olio vegetale e margarina sciolta uova e albume d'uova va sale si miscela.
- # Poi si aggiunge la farina poco per poco così si fa un impasto omogeneo dopo alla sopra si coperta e si lascia a riposare per un'ora.
- # Dopodi questo tempo dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di limone e si aprono con il rullo dimensione di fondo del piatto.
- # Poinella parte lungo del impasto si mette miscelata grattugiato formaggio prezzemolo macinato e sale.
- # Poi questo impasto si fa il rullo e tutte due parti si fa così si fa la figura di luna.
- # Tutte le focaccine si fanno così e poi si filano nel vassaio oliato.
- # Poi alla sopra si mette tuorlo d'uova e dopo il vassaio si inserisce si inserisce nel forno riscaldata a 200 gradi.
- # Quando si arrossiscono, alle sopra delle pasticcerie si leva dal forno e servizi un caldo.

Nota: Nel momento di bollimento della patate se si aggiunge un cucchiaino di carbonato nell'acqua di bollimento non si cambiano i colori delle patate.