



## Focaccina di Luna alla Patata

Patatesli Ayçörenge



1,5 cucchiai 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 cucchiai di sale  
3,5 bicchieri di farina  
Per interno;  
2 patate bolite  
2 pezzi formaggi dimensione di scatolina 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 sciolti uova e albumi 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.
- # Dopodì questo tempo dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di limone e si aprono con il rullo dimensione di fondo del piatto.
- # Poi nella 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 vassao oliato.
- # Poi alla sopra si mette tuorlo d'uova e dopo il vassao si inserisce si inserisce nel forno riscaldato 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 cucchiai di carbonato nell'acqua di bollimento non si cambiano i colori delle patate.