



## Focaccina con Spinaci

Ispanaklı Çörek



1 cucchiaio di lievit in polvere  
1 zucchero il quadrato  
3 bicchieri d'acqua fresca  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
Mezzo kg. di spinaci  
4 cucchiali d'oglio vegetale  
2 bicchierini di formaggio grattugiato  
1 albumi d'uovo  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
Mezzo cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
Tuorlo di 1'uova

- # Nella ciotola da impastare si mettono lo zucchero insieme un bicchiere d'acqua e finché ed uovo poi si lasciano circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiungono 2 bicchieri d'acqua rimasta insieme con sale e si aggiunge la farina piano per piano finché per avere un impasto omogeneo.
- # Poi si coperta la sopra del impasto e si lascia riposare circa per un'ora in questo momento preparano i materiali per interno per quello di spinaci si lavano e si tagliano fine.
- # Nella pentola si mette olio vegetale e si regola su fuoco medio poi si aggiunge spinaci e in cucina nofinché cambia il colore dopo si mette sale e si leva dal fuoco.
- # Quando gli spinaci diventano freschi si aggiunge albumi d'uovo, pepe nero e formaggio grattugiato.
- # Dall'impasto riposato divide in 4 pezzi uguali universo si apre con il rullo dimensione e si fa in forma rettangolo.
- # Alla sopra del impasto aperto si mette un quarto della miscela per preparata poi si fa il rullo mezzo stretto.
- # Poi il rullo preparato si apre ogni pezzo si fa ugualmente ed dopo le pasticcerie preparati si filano vassaio olio a tempo poi si lasciano di nuovo a riposare circa per mezz'ora prima di mettere nel forno riscaldato.
- # Dopo questo tempo alle sopra si mette dal tuorlo d'uovo a poi si inserisce vassaio del forno riscaldato a 190 gradi le pasticcerie si cucinano finché colori diventano viole.
- # Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: Se non c'è in tempo per la preparazione di un pasto , si può comprare due pezzi d'impasto pronto.