



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Focaccina con Spinaci

Ispanaklı Çörek



1 cucchiaio di lievito in polvere
1 zucchero il quadrato
3 bicchiere d'acqua fresca
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo kg. di spinaci
4 cucchiaini d'olio vegetale
2 bicchierini di formaggio grattugiato
1 albume d'uovo
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
Tuorlo di 1'uovo

- # 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 bicchiere 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 cucinano finché cambia il colore dopo si mette sale e si leva dal fuoco.
- # Quando gli spinaci diventano freschi si aggiunge albume 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 vassaioli oliati poi si lasciano di nuovo a riposare circa per mezz'ora prima di mettere nel forno riscaldato.
- # Dopo questo tempo alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo a poi si inserisce vassaiolo del forno riscaldata a 190 gradi le pasticcerie si cucinano finché i colori diventano violi.
- # Si servirsi in caldoo fresco.

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