



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

Focaccina al Pacco

Paket Poğaçası



1 bicchiere di yogurt
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino d'olio di oliva
1 uova
1 albume d'uova
1 cucchiaino di carbonato
1 zucchero inquadato
1 cucchiaino di sale
5,5 bicchieri di farina
Per ineterno:
2 patate bollite
Mezzo cucchiaino di sale
2 pepe Italiane
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra:
1 tuorlo d'uova

In una ciotola di impasto si mettono yogurt, olio vegetale, olio d'oliva, uova, albume d'uova, zucchero e sale poi si miscelano bene tutti i materiali.

Dentro si mette metà della farina setacciata insieme con carbonato e si continua ad impastare poi si aggiunge timo, la farina finché per avere un l'impasto omogeneo.

Poi dall'impasto prendono i pezzi dimensione di noce dopo si rotolano e si aprono sul tavolo farinato con le mani.

In mezzo dell'impasto aperto si mette dalla miscelata preparata con patata grattugiato, salsicce tagliate in fine e sale.

Poi i panini preparati si piegano dai fianchi verso la sopra dopo i fianchi si filano bene e diventano come la figura di rettangolo.

Tutti i panini preparano nello stesso modo dopo alle sopra si mette dal tuorlo uova e dopo si filano nel vassaio del forno dopo il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano finché cambiano i colori.

Servirsi in fresco.

Nota: Grano può essere diversi dalla zona alla zona per questo motivo non si può contare la quantità di farina.