



Focaccia Normale

Sade Poğaça



1 pacco di margarina
1,5 bicchieri di latte
1 cucchiaino di carbonato
In quantità di farina
Per la sopra ;
1 uova
1 cucchiaino di zucchero

Margarina ammorbidata e latte si miscelano poi alla sopra si aggiungono farina carbonato e sale così si avrà l'impasto mezzo morbido.

Poi l'impasto si coperta bene con nailone e si mette nella parte inferiore di frigo e si rimane circa per 4 ore .

Dopo prendono i pezzi da l'impasto dimensione di limone. Prima si rotolano poi si schiacciano.

I panini preparati si filano nel vassao oliato dopo alla sopra si mette dalla miscelata preparata con uova e zucchero. Parte sopra si fanno i tagli con il coltello.

Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finchè arrossiscono bene

Si servirsi in caldo.

Nota: Impasto di questo panino si può rimanere nello frigo fino a 3 giorni.