



Panino alla Zucca

Kabaklı Çörek



1 cucchiaino di lievito in polvere
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchierino di latte
1 albume d'uova
2 cucchiai olio di girasole
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 zucche
1 bicchiere di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
Per apprire
2 cucchiai d'olio vegetale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di zucchero

- # Si miscelano zucchero insieme con l'acqua e poi si lasciano ad una parte circa 10 minuti.
- # Dopo del tempo questa miscelata si mette nella ciotola da impastare alla sopra si aggiungono latte ,olio vegetale ed abume d'uova e sale si miscelano.
- # Dopo si aggiunge la farina finche per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo alla sopra del impasto si coperta e si lascia a riposare circa per 45 - 50 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno per questo zucche si grattugiano e si schiacciano bene per levare l'acqua alla sopra si aggiungono formaggio grattugiato ,peperoncino a rosso si miscelano bene.
- # Poi dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimensione di pesca e schiaccia bene dopo sul tavolo farinato si aprono grandezza sotto di un piattino.
- # In mezzo del impasto aperto si mette dalla miscelata preparata e poi si piegano come il rulo e si filano nel vassoio oliato.
- # Dopo aver preparato tutti i panini si lasciano a riposare ancora per 30 minuti prima di inserire nel forno.
- # Dopo alla sopra dei panini si mette dalla miscelata preparata con zucchero e tuorlo d'uova.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldata a 200 gradi si cucinano bene i panini finchè arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Liquido di zucca si può usare nella preparazione di minestrone.