



## Tuji con Oliva

Zeytinli Tuji



1 pacco di lievito  
1 bicchiere d'acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
1 albume d'uova  
2 cucchiaini di yogurt  
1 cucchiaino di sale  
3 cucchiaini d'olio vegetale  
3 -3,5 bicchieri di farina  
Per interno;  
1 bicchiere di olive nere  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaio olio d'oliva  
Per interno;  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di latte  
1 bicchierino di zucchero

# Meta della farina si miscela insieme con lievito .

# Alla sopra si aggiungono yogurt l'acqua sale albume d'uova e olio vegetale poi si continua ad impastare.

# Dopo si aggiunge piano piano l'altra metà di farina finchè per avere un impasto mezzo morbido dopo impasto si coperta e si lasciato una parte per riposare circa 45 minuti.

# In questo momento si preparano i materiali per interno per questo olive si levano dai semi poi si macinano in fine. Alla sopra sia aggiungono aglio pestato, olio d'oliva e peperoncino a rosso si miscelano bene.

# Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di pesca poi questi pezzi si aprono sul tavolo farinato in ovale. Nel fianco si mette dalla miscelata preparata e l'altra parte si taglia in triangolo e si fa il rullo.

# Panini preparati si filano nel vassaio oliato e si lascia ad una parte circa per 20 minuti.

# Dopo del tempo sopra dei panini si mette dalla miscelata preparata con tuorlo d'uova ,latte e zucchero. Poi il vassaio inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi i panini si cucina ma finchè si arrossiscono bene.

# Si servirsì in fresco o caldo.

**Nota:** Questo panino si può preparare anche con usare schiacciamento di olive.