



Tuji con Oliva

Zeytinli Tuji



1 pacco di lievito
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
1 albume d'uova
2 cucchiali di yogurt
1 cucchiaino di sale
3 cucchiali 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

Metà della farina si miscela insieme con lievito .

Alla sopra si aggiungono yogurt l'acqua sale albumi 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 servirsi in fresco o caldo.

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