



Panino con Melanzana

Patlıcanlı Poğaç



1 lievito
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo bustina di margarina o burro
1 cucchiaino di sale
1 uova
1 albume d'uova
In quantità d'uova
Per interno;
3 melanzane
1 cipolla
1 pomodoro
1 pepe
5 cucchiai d'olio vegetale
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # Primamente si prepara impasto per questo nella ciotola da impastare si mette lievito, l'acqua fresca, e zucchero si miscelano alla sopra si aggiungono burro sciolto, sale, latte uova albume d'uova e si miscelano. Ultimamente si aggiunge farina setacciata e si impasta finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Si coperta e si lascia a riposare circa per 1 ora.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Primamente sbucciano le melanzane e poi si lasciano nell'acqua salata.
- # Le cipolle si arrossiscono poi alla sopra si aggiungono le pepe tagliate in dado insieme con melanzane.
- # Dopo aver cucinato sul fuoco medio circa per 15 minuti si aggiungono pomodori tagliati incubo insieme con sale e si cucina circa per 10 minuti.
- # Nell'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di limone poi si aprono dimensione del piattino.
- # Metà del impasto aperto si mette dalla miscelata poi l'altro pezzo si coperta alla sopra e si schiaccia.
- # Tutti i pezzi si preparano ugualmente e poi si filano nel vassoio oliato e si lascia a riposare circa per 10 minuti.
- # Poi alla sopra si mette dalla miscelata albume d' uova poi si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè arrossiscono.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Miscelata se diventa troppo liquido si può filtrare.