



Panino con Melanzana

Patlıcanlı Poğaça



1 lievito
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo bustina di margarina o burro
1 cucchiaino di sale
1 uovo
1 abume d'uova
In quantità d'uova
Per interno;
3 melanzane
1 cipolla
1 pomodoro
1 pepe
5 cucchiali 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 levito, l'acqua fresca, e zucchero si miscelano alla sopra si aggiungono burro sciolto, sale ,latte uova albumi 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 vassao oliato e si lascia a riposare circa per 10 minuti.

Poi alla sopra si mette dalla miscelata albumi 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.