



Panino di Circasso

Çerkez Çöreği



Lievito dimensione scatolina di fiammifero
2 bicchieri di latte
3 cucchiai pieno di burro
3 cucchiai di zucchero
1 albumi d'uova
1 cucchiaino di sale
6 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # Latte si mette in una pentola , dentro si aggiungono burro e lo zucchero. Si mette sul fuoco medio e si miscelano finchè si scioglie il burro poi si leva dal fuoco.
- # Quando diventa fresca si aggiunge lievito , si miscelano per sciogliere lievito.
- # Nella ciotola da impastare si mette la metà della farina. Alla sopra si aggiungono albumi d'uova , miscelata di latte e sale.
- # L' altra metà di farina si aggiunge piano piano finchè per avere un impasto omogeneo. Poi impasto coperto si lascia a riposare per un' ora.
- # Dopo del tempo dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di limone poi si rotolano e si fanno i bastoncino lu ghezza 20 cm.
- # Una parte del bastoncino rimane fissa , l'altra parte si rotola in se stesso modo. E parte fine arriva sotto.
- # Poi i panini preparati si filano nel vassaio oliato. Per gonfiarsi si rimangono nel vassaio per mezz'ora.
- # Dopo alla sopra si mette tuorlo d'uova e si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè arrissiscono bene .
- # Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: Èd una ricetta generale però si può chiamare anche in nome di "Panino di Circasso".