



Focaccina di Vassaio

Tepsi Ponçik



Lievito dimensione di una scatolina fiammifero
1 uova
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiali di zucchero semolato
1,5 bicchieri olio di girasole
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per in mezzo ;
2 bicchieri di marmellata

- # Nella ciotola da impastare si mettono mezzo bicchiere d'acqua fresca , lievito , zucchero semolato e se miscelano finchè lievito si scioglie.
- # Alla sopra si mette yogurt miscelata insieme con un bicchiere d'acqua, uova poco chiave di zucchero semolato, sale olio di girasole e farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto preparato si coperta e si lascia a riposare circa per 1 ora per levitare.
- # Dopo del tempo impasto si rimpasata e poi si condivide in 3 pezzi uguali ed ogni pezzo si apre con il rullo sopra del tavolo farinato dimensione fondo del vassaio.
- # Dopo primo pezzo si mette nel vassaio olaito ed alla sopra si mette 1 bicchiere di marmellata dopo secondo pezzo si mette sopra del primo pezzo e sopra del secondo pezzo si mette 1 bicchiere di marmellata anche dopo si mette terzo pezzo .
- # Prima di inserire nel forno il panino preparato si riaspetta per mezz'ora .
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si servizi mezz'ora dopo aver tolto dal forno con fettare.

Nota: Nella preparazione di questo panino si possono mettere anche tahini zuccherato, marmellata d'uva o miele.