



## Focaccina di Vassaio

Tepsi Ponçik



Lievito dimensione di una scatola fiammifero  
1 uova  
1 bicchiere d'acqua  
2 cucchiaini 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 marmellate

# 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 divide 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.