



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Focaccina di Vassaio

Tepsi Ponçik



Lievito dimensione di una scatolaina 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 servono 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.