



## Panino Secco

Kuru Poğaç



1 pacco di margarina  
1 bicchiere d'acqua fresca  
1 cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di zucchero semolato  
1,5 cucchiaini di sale  
In quantità di farina  
Per interno ;  
Formaggio a bianco dimensione di mezzo stampo  
8 - 10 rami di prezzemoli  
Per la sopra ;  
1 uova  
1 cucchiaino di sesamo  
1 cucchiaino d' aneto

- # Nella citola da impastare si mettono margarina un po di farina , zucchero e sale si miscelano finchè si scioglie la margarina. Piano piano si aggiunge l' acqua fresca.
- # Alla sopra si aggiungono lievito miscela con una manciata di farina e la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto preparato si lascia a riposare circa per 20 minuti. In questo momento preparano i materiali per interno. Formaggio pesta bene e si miscela con prezzemolo.
- # Poi dal impasto riposato si prendono i pezzi dimensione di limone. E si aprono dimensione del sotto di piattino . La metà si mette dalla miscelata preparata e l'altra metà si coperta alla sopra.
- # Poi i panini preparati si filano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette dal tuorlo d'uova miscelata poi si pizzicano sesamo ed aneto.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano finchè i panini si arrossiscono bene.

**Nota:** Il modo impasto di questo panino è come impasto di biscotto per questo la coerenza si deve essere croccante.