



Panino Secco

Kuru Poğaça



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 cucchiaon d' aneto

Nella ciotola 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 vassao 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.