



Panino all'Uva

Üzümlü Çörek



2 cucchiaini di lievito
2 cucchiali di zucchero
1 bicchiere d'acqua fresca
1 bicchiere di latte fresca
1 uova
Mezzo bicchiere olio d'olive
1 bicchiere d' uva pestate
Mezzo bicchiere di noce pestate
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 bicchierino di zucchero semolato

Dentro d'acqua si mette zucchero e lievito ,poi si prendono nella ciotola da impastare ed alla sopra si aggiungono latte ,uova,olio d'olive ,zucchero e sale e poi si miscelano.

Poi si aggiunge la farina finche per avere un impasto omogeneo.

Poi impasto si coperta e si lascia ad una parte per riposare circa 2,5 – 3 ore . Poi si prendono i pezzi dimensione d'uova e si rotolano e si schiaccia dalla sopra poi si filano nel vassaio oliato.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi finchè i panini si arrossiscono.

Alla sopra si pizzica zucchero semolato.

Nota: Impasto lievitato si gonfia tardi perchè dentro esiste abbastanza zucchero.