



Panino Trivella con Timo

Kekikli Burgu Çörek



1,5 cucchiai di lievito in polvere
1,5 bicchiere d'acqua fresca
1 albume d'uova
1 uova
2 cucchiai di yogurt
2 cucchiai di burro
1 cucchiaino di sale
In quantità di sale
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
1 cucchiaio di timo
Mezzo cucchiaio di pepenero
4 cucchiai olio di girasole
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova

- # Nell'acqua fresca si mettono zucchero e lievito poi si miscelano e poi si coperta e si aspetta per gonfiare lievito.
- # Nella ciotola da impastare si mette lievito, uova, albumi d'uova, yogurt, e burro sciolto. Poi si miscelano con misceatore.
- # Alla sopra si aggiungono sale e farina finché per avere un impasto mezzo morbido e si impastano.
- # Poi sopra dell'impasto si coperta e si lascia a riposare circa per un'ora.
- # Dopo del tempo impasto si mette su tavolo farinato e si aperta con il rullo dimensione di 2 spanna.
- # Dopo nella metà del impasto si mette dalla miscelata poi si pizzica pepenero, timo.
- # L'altra metà si coperta alla sopra e si schiaccia leggermente con il rullo.
- # Poi dall'impasto si tagliano i pezzi con il coltello figura di SERIT.
- # Poi i fini della linea si schiacciano nelle diverse parti così si avrà la figura come vita. E l'altra parte si piega e si fa come pasticceria di rosa.
- # Poi si filano nel vassao oliato nelle parti piegate arrivano sotto.
- # Si fa aspettare prima di mettere nel forno circa per 20 minuti poi alla sopra si mette tuorlo d'uova.
- # Poi il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché i panini arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo oppure fresco.

Nota: Per farsi aumentare il gusto di panino nel formaggio si può aggiungere formaggio a bianco grattugiato circa 2 cucchiai.