



Panino alla Lenticchie

Mercimekli Çörek



Mezzo pacco di burro
1 uova
1 albumi d'uova
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchieri lenticchie verdi
1 cipolla
Mezzo cucchiaino di dolce peperoncino a rosso
1 cucchiaino di dolce sale
5 cucchiai d'olio vegetale
Per la sopra ;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio d'aneto

Lenticchie si bagnano ina notte prima e il giorno dopo si bolliscono con la stessa acqua.

Cipolla tagliata in fine si arrossisce nell' olio vegetale poi alla sopra si aggiungono lenticchie bollite , peperoncino a rosso e sale poi si miscelano ancora per un'pò.

Nel momento di raffreddamento dei materiali preparati si prepara impasto . Nella ciotola da impastare si mettono uova albumi tuo va su acqua burro sciolto poi se miscelano con il dito.

Alla sopra si aggiungono carbonato miscela taccona farina sale e farina finchè arriva alla coerenza poi si coperta e si lascia a riposare per mezz'ora.

Dopo impasto si condivide in 16 pezzi tuoi ogni pezzo si apre con il rullo dimensione del piattino.

Poi dentro dei pezzi preparati si mette dalal miscelata 1/16 ppi si piegano prima da sotto e da sopra poi da destra e da sinistra come quadrato.

Si filano nel vassao oliato , le parti piegati arrivano sotto. Poi alla sopra si mette dal tuorlo d'uova e poi si pizzica il sesamo.

Poi il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano finchè i panini si arrossiscono.

Nota: Questo panino dura di più perchè si prepara dall'impasto inlevitato.