



## Focaccia alla Farina di Mais

Mısır Unlu Poğaça



Un uovo  
Un albume d'uova  
1,5 bicchieri d'acqua  
1,5 bicchierini olio vegetale  
Un bicchiere farina di mais  
Un cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno ;  
1,5 bicchieri di formaggio pestato  
8-10 prezzemoli  
Per la sopra;  
Un tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola di impastare si mettono l'acqua fresca uova albumi d'uovo olio vegetale e sale si miscelano bene con una forchetta.
- # Poi alla sopra si aggiungono farina di mais e lievito miscelato con farina di mais e si miscelano.
- # Si aggiunge la farina e si continua ad impastare finché per avere un impasto omogeneo.
- # Poi si copera bene l'impasto e si lascia riposare circa per 15 minuti in questo momento il prezzemolo e formaggio pestato si miscelano.
- # Poi dall'imposta riposato e si prendono dimensione di noce e si aprono dimensione del piattino sul tavolo Farinato.
- # Al fianco degli il posto all'aperto si mette dalla miscelata preparata d'altra parte si copera alla sopra e si schiaccia dai fianchi.
- # Le pasticcerie preparate si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Poi il ossario si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finché le pasticcerie si arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Grano di mais fa croccante le focacce.