



## Padella di Nigde

Niğde Tavası



1 kg di carne di pecora tagliata in dado  
1 aglio piccolo  
5 pepe italiane  
5 pomodori  
3 cucchiaini olio di girasole  
1 cucchiaino di sale

- # Primamente si miscelano farina zucchero e lievito.
- # Poi si aggiungono burro latte l'acqua e sale poi si miscelano.
- # Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Quando arriva alla coerenza si miscela ancora per 5 minuti dopo del tempo l'impasto si mette ad una parte per riposare circa per 45 minuti poi per levare l'aria dell'impasto si fa inventare.
- # Poi dentro si aggiunge noce dimensione di ceci poi si continua ad impastare dopo l'impasto preparato mette nello stampo oliato di torta e si aspetta circa per 20 minuti.
- # Si mette nella tazza di acqua e poi si inserisce nella parte inferiore del forno riscaldato a 200 gradi quando riscalda il forno e si mette impasto di pane e si cucina finché arrossisce impasto di pane.
- # Poi si leva il pane dallo stampo e si lascia freddare circa per mezz'ora quando diventa freddo si mette dentro del sacchetto e così rimane fresco circa per due tre giorni.

**Nota:** L'acqua che c'è dentro del forno si fa il vapore così il pane rimane morbido.