



Padella di Nigde

Niğde Tavası



1 kg di carne di pecora tagliata in dado
1 aglio piccolo
5 pepe italiane
5 pomodori
3 cucchiai 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.