



## Pane nello Stampo alla Noce

Kalıpta Cevizli Ekmek



1 pacco di lievito fresco  
Mezzo bicchiere d'acqua calda  
1 bicchiere di latte fresca  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaio di burro  
1,5 cucchiaini di sale  
In quantità di farina

- # Primamente si miscelano lievito farina e zucchero.
- # Poi si aggiungono burro sciolto latte acqua poi si miscelano bene .
- # Ppoi finche per avere un impasto si aggiunge la farina piano piano.
- # Poi si coperta sopra di impasto e si lascia a riposare circa per 45 minuti.
- # Dopo del tempo si fa invertire per qualche volta per levare aria.
- # Poi dentro si aggiunge noce pestato e si impasta bene omogeneamente.
- # Poi impasto preparato si mette nello stampo oliato. E si aspetta circa per 20 minuti.
- # Si mette l'acqua in una tazza e si inserisce nell aparte inferiore di forno. Forno si regola a 200 gradi.
- # Poi il pane si inserisce nel forno e si cucina finche arrossisce bene.
- # Poi lo stampo si leva dallo stampo e si aspetta circa per 1 ora su una griglia per freddare.
- # Dopo aver freddato si mette in un sacchetto e si puo rimanere fresco circa per 2 - 3 giorni.

**Nota:** L'acqua che dentro di forno fa il vapore così il pane non diventa croccante.