



## Pane alla Cipolla

Soğanlı Ekmek



1 pacco di lievito  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
3 cipolle  
1,5 bicchierini d'olio vegetale  
Per la sopra;  
1 uova

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero e lievito si miscelano bene con dito.
- # Alla sopra si aggiungono sale e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi si coperta impasto e si lascia a riposare circa per 45 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno. Cipolla si taglia infine ed alla sopra si pizzica sale si arrossisce finché cambia la forma.
- # Impasto riposato si apre sul tavolo farinato dimensione del vassallo del forno in formato quadrato.
- # Alla sopra si mette dalla cipolla arrossita e si fa il rullo non tanto stretto.
- # Poi il rullo si taglia in 9 pezzi uguali e parte tagliate arrivano in su poi si lascia a riposare.
- # Dopo del tempo si schiacciano delle sopre di pani e si fanno dimensione del piattino di dolce.
- # I panini preparati si filano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette dal l'uovo miscelato.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene i pani.

Nota: Questa ricetta è riservato da Turkestan Orientale.