



Pane con Porro

Pirasali Ekmek



1 lievito
Mezzo bicchiere d'acqua
1 bicchiere di latte fresca
1 cucchiaino di zucchero
1 bicchierino olio vegetale
1 uovo
1 albumone d'uovo
1 bicchiere farina di mais
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
3 porri
Mezzo mazzetto di aneto
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola da impastare si mettono la quale Vito e zucchero si miscelano finché sciolgono lievito e zucchero.
- # Alla sopra si aggiungono latte olio vegetale ho va albumone d'uovo sale farina di mais e si miscelano.
- # Poi se aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido poi si coperta impasto preparato e si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # In questo momento il porro si taglia infine. Aneto si macina.
- # Poi corro pedane così miscela con impasto.
- # Impasto sì lascia riposare circa per mezz'ora ancora.
- # Si olio lo stampo di forno. Si inserisce impasto preparato. Alla sopra si mette tuorlo d'uovo.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.

Nota: In questa tariffa si può aggiungere anche 1 stampo di formaggio.