



Panettone di Luna alla Spinaci

Ispanaklı Ay Çöreği



1 pacco di lievito
1 uova
1 albume d'uovo
1 bicchiere di latte
1,5 bicchierini olio vegetale
In quantità di farina
Per interno;
1 mazzetto di spinaci
3 cucchiaini olio vegetale
1 pezzo di formaggio

- # Lievito latte si mettono in una ciotola e poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono uova albume d'uovo olio vegetale e sale si miscelano.
- # Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Poi si coperta là sopra dell'impasto e si lascia riposare per 45 minuti.
- # In questo momento si preparano i materiali per interno per questo la cipolla si macina poi si schiaccia con sale dopo si mette nella pentola alla sopra si aggiunge spinaci tagliato insieme con olio e si miscelano.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola dopo la pentola si inserisce sul fuoco medio si cucina circa per 20 minuti senza aprire il coperchio.
- # Dopo aver cucinato prende ad una parte per freddare poi alla sopra si aggiunge formaggio testato e si miscelano.
- # Impasto riposato si divide 20 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo infarinato dimensione di una mano in forma ovale.
- # Parte lungo dell'impasto si mette dalla miscelata preparata si fa il rullo poi due parti si uniscono così si fa la figura di luna.
- # I panettoni preparati si filano nel vassoio oliato e si lascia riposare circa per 20 minuti.
- # Dopo alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo e si pizzicano aneto e sesamo.
- # Il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si arrossiscono bene.
- # Si preferisce di servirsi in fresco.

Nota: Si preferisce di mettere i materiali nel momento di aprire le sfoglie così si può mettere i materiali ugualmente per tutti i panettoni.