



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pane Fiore

Çiçek Ekmek



1 bustina di lievito
Mezzo bicchiere d'acqua
1,5 bicchieri di latte
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di zucchero
Mezzo bicchiere olio vegetale
1,5 bicchierini di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di sesamo
1 cucchiaino di cumino nero

- # L'acqua lievito e zucchero si mettono in una ciotola profonda e si miscelano con il dito.
- # Alla sopra si aggiungono sale latte uova albume d'uovo ed olio vegetale si miscelano ancora per un po'.
- # Si aggiunge la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Si coperta impasto preparato e si lascia un ambiente fresco circa per un'ora.
- # Dopo di questo tempo impasto si impasta ancora per un po'.
- # Poi di nuovo così coperta e si lascia riposare circa per mezz'ora ancora.
- # Dopo del tempo impasto si divide 7 pezzi uguali. Ogni pezzo si rotola che diventano come figura di pallina.
- # Lo stampo di forno diametro di 30 cm siolia. Dopo aver messo in mezzo un pezzo di impasto rotondo si mette in centro di stampo oliato poi ai fianchi si mettono gli altri 6 rotondi così gli impasti diventano come figura di fiore.
- # Prima di inserire nel forno si aspetta ancora per mezz'oretta.
- # Poi alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo. E si pizzicano cumino nero e sesamo.
- # Poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 o 200 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Si porta al tavolo in fresco dopo aver tolto dal forno.

Nota: Nel momento di preparazione questo panino le quantità di impasti si possono cambiare 5 o 9.