



Pane con Miele

Ballı Çörek



Lievito in fresco dimensione di una scatola di fiammiferi
3 cucchiaini di zucchero
1 bicchiere d'acqua fresca
1 bicchiere di yogurt
1,5 bicchierini olio di girasole
1 uovo
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 bicchiere di miele
1 bicchiere di noce pestato
Per la sopra;
1 cucchiaio olio di girasole

- # L'acqua lievito lo zucchero si miscelano in una ciotola profonda.
- # Alla sopra si aggiungono yogurt olio e uova. Si miscelano bene finché diventano tutti i materiali lisci.
- # Poi alla sopra si aggiungono sale e la farina finché per avere un impasto che non pizzica alle mani.
- # Poi si coperta sopra l'impasto preparato e si lascia a riposare circa per un'ora.
- # Dopo di questo tempo impasto preparato si condividono in 20 pezzi uguali e ogni pezzo si rotola.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato dimensione del piattino.
- # Alla sopra dei pezzi aperti si mette circa un cucchiaio di miele e poi si pizzica noce pescato.
- # Impasto si fa il rullo poi si fa come figura di rosa si gira interno di se stesso.
- # Poi i panini preparati si filano nel vassoio oliato con le distanze. Si lascia ad una parte circa per 20 minuti ancora prima di inserire nel forno.
- # Dopo alla sopra dei panini si mette dall'olio di girasole con spazzolina.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché i panini si arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Sopra di questo panini si può pizzicare zucchero semolato dopo aver tolto dal forno.