



## Pane di Gobit

Gobit Ekmeği



1 pacco di lievito  
1 cucchiaino di sale  
2,5 bicchieri d'acqua  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 cucchiaino di farina  
2 cucchiali d'acqua  
1 cucchiaio di sesamo

# Lievito sale e l'acqua si mettono in una ciotola profonda e si miscelano alla sopra si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

# Poi si coperta impasto che si lascia riposare circa per 45 minuti dopo del tempo in pasta preparato si condivide 12 pezzi uguali.

# Ogni persona si apre sul tavolo Farinato dimensione del piattino di te.

# Poi i panini preparati si fidano nel vassoio oliato. ( con questi materiali si possono preparare due vassoi di panini)

# Sopra dei panini si mette l'acqua farinata poi si pizzica di sesamo dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene i panini.

# I panini preparati si consumano in fresco. I panini preparati dopo aver freddato si tagliano dal mezzo e dentro si possono mettere uovo bollito insieme con cipolla fresca oppure con un'altra cosa da mangiare.

Nota: Pane di gobit è una pasticceria riservata dea zona d'Ankara.