



Panettone Baton

Baton Çörek



1 bustina di lievito fresco
1 zucchero in quadrato
2 bicchieri d'acqua
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
1 bicchierino olio vegetale
2 cucchiari di burro
Per interno;
350 gr di carne macinata
2 cipolle
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di sesamo

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero e lievito si miscelano poi alla sopra si aggiungono sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.

Si impastano circa per 5 minuti dopo si coperta impasto e si lascia riposare circa per un'ora.

In questo momento si preparano i materiali per interno per questo e cipolle tagliate si arrossiscono nell'olio alla sopra si aggiungono carne macinata e si arrossisce finché si lascia il liquido e poi risucchia dopo la miscelata preparata si lascia affrescare.

Si scioglie il burro si aggiunge olio vegetale e si miscelano.

Imposta riposato si condivide 12 pezzi uguali ogni pezzo sul tavolo Farinato si apre grandezza del piatto di servire.

Dopo alla sopra di impasto aperto si mette dalla miscelata di olio e poi si piega la figura di quadrato.

Poi si schiaccia parte sopra di impasto piegato così si allarga per un po' al fianco si mette dalla miscelata di carne macinata e poi si fa il rullo.

Dopo aver preparato tutti i panettoni così si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette con il cucchiaino dal tuorlo d'uovo e poi si pizzica il sesamo.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con impasto di milföy.