



## 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 cucchiai di burro  
Per interno;  
350 gr di carne macinata  
2 cipolle  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaio di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero e lievito si miscelano puoi 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 cucchiaio dal tuorlo d'uovo e poi si pizzica il sesamo.

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