



Katikli Pane

Katikli Ekmek



1,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
1 pacco di lievito
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la miscelata;
2 bicchieri di çökelek
2 cipolle secche
2 cucchiaini salsa di pepe
1 cucchiaino di sesamo
1 cucchiaino di basilico
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio d'oliva

Primamente si prepara impasto. Alla sopra si aggiungono l'acqua e sale alla sopra si aggiunge lievito miscolato con la farina.

Poi si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto omogeneo.

Poi là sopra si coperta e si lascia affrescare circa per 45 minuti in questo momento si prepara alla miscelata di interno per questo si miscelano bene salsa e çökelek con la forchetta poi si aggiungono cipolla cumino basilico sesamo e sale dopo aver miscolato per un po' si aggiunge olio d'oliva.

Impasto riposato si divide in 15 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo Farinato con il rullo grandezza del piatto di dolce.

Poi ogni impasto aperto si mette dentro vassoio oliato alla sopra si mette quantità di un cucchiaino dalla miscelata preparata.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 15 o 20 minuti dopo si porta al tavolo in caldo.

Nota: Katikli pane è una ricetta sapevole nella zona di Hatay. Lama celata di questa ricetta si prepara a casa però si cucina nel forno di mercato.