



Aperto di Baton

Baton Açma



1 pacco di lievito
1 zucchero
1,5 bicchieri d'acqua fresca
1 albume d'uovo
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
3 cucchiai di burro
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio d'aneto

- # L'acqua fresca zucchero albumi d'uovo si mettono in una ciotola e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono olio vegetale il lievito miscelato con la farina sale e la farina finché per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo ricoperta in pasta preparato che si mette ad un ambiente fresco per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora impasto preparato si condivide 8 pezzi uguali ogni pezzo si mette sul tavolo farinato e si apre con il dito grandezza del piatto.
- # Alla sopra si mette circa per un cucchiaio di burro sciolto poi si pizzica formaggio pestato e si fa il rullo.
- # Si preparano ugualmente anche gli altri impasti.
- # Prendi l'impasto preparato e si tiene poi tutte e due lati e si fanno girare intorno. Poi si fanno girare parte contrario .
- # Si fanno ugualmente anche gli altri rulli. Poi si filano nel vassao oliato.
- # Burro aumentato si miscela con tuorlo d'uovo e si liscia sopra dei pezzi poi alla sopra si pizzica aneto .
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se volendo di avere i panini piccoli, impasto si può condividere in 12 pezzi.