



## Focaccia Un quarto

Çeyrek Poğaç



1 busta di lievito  
1 bicchiere d'acqua  
1 zucchero quadrato  
Mezzo bicchierino olio vegetale  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
2 cucchiaini di burro  
Mezzo mazzetto di formaggio  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
1 cucchiaino di sesamo

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua zucchero albume d'uovo olio vegetale e sale si miscelano bene.
- # Poi l'esito si miscela con la farina e si aggiunge dentro ciotola da impastare alla sopra si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto di mezzo duro.
- # Dopo la sopra l'impasto si coperta e si lascia ad un ambiente fresco circa per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti l'impasto preparato si condivide 10 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza del piatto.
- # Sopra impasti aperti si mette dal burro sciolto.
- # Sopra di primo impasto si mette dal formaggio pestato. Poi alla sopra si coperta secondo impasto parte oliato arriva sopra il formaggio.
- # Poi si schiaccia dai fianchi con la forchetta.
- # Dopo si taglia con il coltello così si avranno le figure triangoli. Parti tagliati si rischiaccia con la forchetta così non si apre.
- # Così in totale si avrà 20 focaccine.
- # Le focaccine preparate si filano nel vassoio oliato.
- # Alla sopra si mette tuorlo d'uovo miscelato con burro sciolto e si pizzica aneto.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in fresco.

**Nota:** Per aumentare il gusto di focaccia si può aggiungere mahlep nel impasto.