



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Focaccia Rotonda

Top Poğaç



1 pacco di lievito fresco
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di olio vegetale
1 uova
1 albume d'uovo
Mezzo pacco di burro (125 gr)
1 cucchiaino di mahlep
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
8-10 rami di prezzemolo
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di cumino

- # Nella ciotola da impastare si mettono il lievito l'acqua e zucchero si miscelano finché il lievito si scioglie bene alla sopra si aggiungono sale mahlep burro sciolto olio vegetale uova pesci miscelano.
- # Ultimamente si aggiunge la farina setacciata piano piano per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia ad un ambiente fresco per un'ora.
- # Per la preparazione di interno formaggio si pesca e si miscela con Prezzemolo macinato.
- # Un posto riposato si divide 30 pezzi uguali dopo ogni pezzo si rotola.
- # Dopo si schiaccia con il dito e si apre grandezza del piattino di tè.
- # In mezz'ora si mette dalla miscelata preparata poi dai fianchi si piega verso in centro dopo si rotola.
- # Le focacce preparate si infilano nel vassoio oliato alla sopra si spalma tuorlo d'uovo e pizzica cumino.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Impasto di questa ricetta si può preparare anche con il lievito in polvere.