



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

Pida di Ramadan

Ramazan Pidesi



1 pacco di lievito
1 cucchiaio di zucchero
1 bicchiere d'acqua fresca
1 bicchiere di latte fresco
Mezzo bicchierino olio di girasole
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di farina
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
Aneto

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca lievito e zucchero si miscelano bene alla sopra si aggiungono latte olio vegetale sale albume d'uovo e farina puoi si impasta finché per avere un impasto mezzo morbido.

Si coperta impasto preparato e si mette un ambiente fresco per 45 minuti.

Dopo 45 minuti impasto si miscela per un po' per levare l'aria.

Dopo impasto preparato si mette dentro di un vassoio oliato e poi si schiaccia con il dito così si allarga grandezza del vassoio.

Dopo si aspetta per 25 o 30 minuti.

Dopo si fanno le figure come volendo con il dito sopra di impasto.

Tuorlo d'uovo si spalma sopra di impasto. Poi si pizzica aneto.

Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucina finché arrossisce bene il pane.

Nota: Per avere il pane morbido si preferisce di aprire con il dito per il posto di rullo.