



Focaccia Economico

Ucuz Poğaça



1 bicchiere d'acqua
1 albume d'uovo
1 bicchierino olio vegetale
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
3 patate bollite
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di sale
1 tazzina di caffè olio vegetale
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua albumi d'uovo e sale si miscelano bene.
- # Dopo si aggiunge il lievito miscelato con la farina e poi continua ad impastare con aggiungere farina setacciata.
- # Si coperta impasto preparato. Si preparano di materiali di interno.
- # Le patate bollite si grattugiano poi si aggiungono peperoncino a rosso o meno sale e l'olio vegetale si miscelano.
- # Impasto preparato si condivide 21 pezzi ogni pezzo si apre grandezza di piattino.
- # Le focacce preparate si fidano solo vassoio oliato alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Nella metà delle focacce si mette dalla miscelata preparata Poi si schiacciano dai fianchi con il dito.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano circa per mezz'ora.
- # Servirsi in fresco.

Nota: I materiali di questa ricetta abbastanza economici per questa motivo nime è così.