



Panettome Rotoato

Yuvarlama Çörek



1 pacco di lievito
1 bicchiere d'acqua fresca
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino di olio vegetale
1 uovo
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

Nella ciotola da impastare si mettono uova albume d'uovo l'acqua fresca yogurt e lievito miscelato con la farina si miscelano con il dito.

Alla sopra si aggiungono olio vegetale sale e Farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

Dopo impasto si mette da una parte si riposa circa per 45 minuti.

Dopo il pasto si divide in due pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza del piatto di dolce.

Sopra di pezzo preparato si mette formaggio grattugiato e poi si fa il rullo.

Si fa ugualmente anche l'altro pezzo di impasto dopo si infilano nel vassoio oliato e si aspetta circa per quarto d'ora nell'ossario.

Dopo alla sopra e si mette dalla miscelata tuorlo d'uovo con il cucchiaino.

Dopo i panettoni si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi si cucina circa per mezz'ora.

Nota: Per la questa ricetta non si usa troppo burro perché viene basta olio di formaggio.