



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

Focaccia Croccante

Gevrek Poğaç



1 albume d'uovo
1 bicchiere di yogurt
Mezzo mazzetto di margarina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di sottaceto
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino semi di papavero

Albume d'uovo margarina sciolta olio vegetale sotto aceto sale yogurt se miscelano bene.
Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido. Dopo si coperta l'impasto preparato e si mette ad una parte per 20 minuti.
Dopo 20 minuti impasto preparato si divide 28 pezzi uguali ogni pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza piattino di tè.
Fianchi si mette dal formaggio testato e poi si coperta ed ai fianchi si schiaccia con la forchetta.
Le focacce preparate siciliano nel vassoio oliato. Alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo con spazzolino. Poi si pizzica semi di papavero.
Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi per 20 minuti.
Servirsi in fresco.

Nota: usare sottaceto e due tipi di olio serve per fare croccante delle focacce.