



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

Focacia in Forma di Fiore

Çiçek Poğaç



1 lievito bastoncino
1 bicchiere d'acqua
Mezzo bicchiere di latte
1 uova
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di farina
In quantità di farina
Per interno;
Mezzo stampo di formaggio
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio pieno di semolino

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua latte uova albume d'uovo e lievito si miscelano bene.
- # Dopo si aggiunge sale e farina finche per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo impasto preparato si divide in 12 pezzi cubani ogni pezzo si apre sul tavolo farinata grandezza del piattino di te dopo in mezzo si mette un po' dal formaggio pestato.
- # I fianchi si peigano e si filano nel vassoio oliato.
- # Sopra delle focacce si mette dal tuorlo d'uovo ed in mezzo si mette dal semolino .
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene. (circa per mezz'ora).
- # Servirsi fresco o freddo.

Nota: Per avere focacce morbide non si usa matterello per aprire.