



Focacia in Forma di Fiore

Çiçek Poğaça



1 lievito bastoncino
1 bicchiere d'acqua
Mezzo bicchiere di latte
1 uova
1 albumine d'uovo
1 cucchiaiino 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 albumine d'uovo e lievito si miscelano bene.
- # Dopo si aggiunge sale e farina finche per avere un impasto omogeneo.
- # Dopo impasto preparato si condivide 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.