



Corek Oliato

Yağlama Çörek



Mezzo mazzetto di lievito
1 bicchiere d'acqua
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per oliare;
1 bicchierino olio d'oliva
Per interno;
2 bicchieri di formaggi
1 cucchiaio di cumino

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua yogurt e lievito miscelato con la farina e sale. E si miscelano con il fito.
- # Si aggiunge la farina finche per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto si coperta e si lascia per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti impasto preparato si divide in 20 pezzi uguali.
- # I pezzi di impasto si muovono nel olio di oliva poi si filano nel vassoio.
- # Poi si schiacciano e dentro si mettono formaggio. Poi si piegano da destra e da sinistra. Poi si fa il rullo. Dopo si aspetta circa per 20 minuti.
- # Si preparano tutti i pezzi di impasto ugualmente.
- # Dopo alla sopra si mette olio d'oliva. E si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finche arrossisce.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Nel momento di impasto non si usa olio.