



Pane Basma

Basma Çörek



1 pacco di lievito
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
Mezzo bicchierino olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
1 albume d'uovo
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 cucchiali di burro
Mezzo mazzetto di formaggio
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

- # Lievito si.miscola con la farina. E dopo si prende nella ciotila da impastare.
- # Alla sopra si aggiungono yogurt albumi d'uovo acqua ed olio vegetale si miscelano con il dito.
- # Poi si aggiungono sale e farina finche per avere un impasto.morbido.
- # Sopra di impasto preparato si coperta e si.lascia per 1 ora.
- # Poi impasto si condivide in due pezzi uguali ed ogni pezzo si apre dimensione di piattino di dolce con il.matterello.
- # Ala sopra si aggiunge burro sciolto e si mette formaggio pestayo poi si fa il rullo.
- # Poi rullo si condivide 10 pezzi . Ogni pezzo si pesta con la.mano.
- # I pane preparato si condividono nel vassao oliato . Altro pezzo di impasto si fa ugualmente.
- # Alla sopra si mette dal tuorlo d'uovo.
- # Il vassao si inserisce nel forno riscltdo a 190 gradi. Si cucina circa per 25 minuti.

Nota: Questa pane si può preparare anche con usare di polvere di sollevo.