



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

Focaccia al Formaggio di Piazza

Çarşı İşi Kaşarlı Poğaç



1 uovo
1 lievito
1 bicchierino di latte fresco
1 bicchierino d'acqua fredda
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 gr di formaggi
Per la sopra;
1 bicchierino marmellata di uva
Mezzo bicchierino d'acqua
3 cucchiaini di sesamo

- # Nella ciotola da miscelare si mettono sale lievito zucchero poi si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono acqua latte uova e burro. Poi si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi impasto si coperta e si lascia a riposare per un'ora.
- # Dopo impasto si divide in 12 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre grandezza piattino di tè. In mezzo si mette lievito e formaggio.
- # Dai fianchi si piegano e parte piegati arrivano sotto.
- # Le focaccine preparate si filano nel vassoio ed alla sopra si mette dalla miscelata di marmellata.
- # Ultimamente alla sopra si pizzicano sesamo poi si inserisce nel forno riscaldato 190 gradi circa per 20-25 minuti.

Nota: Per il posto di marmellata si può usare sciroppo di marmellata.