



Pane di Villaggio con Timo

Tarçınlı Köy Çöreği



1 pacco di lievito
2,5 bicchieri di latte
1 uova
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di burro
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per interno;
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di timo
2 cucchiali di zucchero

- # Primamente zucchero latte si miscolano insieme con burro. Poi si lascia a frescare.
- # Nella farina si aggiunge lievito e si miscela. Poi si aggiungono sale ed uova.
- # Alla sopra si aggiunge la miscelata di latte e si aggiunge finché non avere un impasto omogeneo.
- # Impasto preparato si coperta e si lascia per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti in pasto si gonfia. Per sgonfiare un po' si impasta per pochi tempi.
- # Poi impasto preparato si apre sul tavolo farinato con il Matterello come in forma quadrato.
- # Alla sopra si mette dal burro sciolto. Poi si pizzicano la miscelata di zucchero e di cannella.
- # Dopo impasto si taglia in 6 pezzi in forma corsia. Dopo i pezzi tagliati si mettono uno sopra l'altro e si tagliano inquadrato.
- # Si olia bene uno stampo lungo di torta. Tutti i pezzi tagliati si filano uno fianco l'altro.
- # Lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucina circa per 25 o 30 minuti.
- # Dopo aver cucinato si leva dal forno e si fetta e servirsi insieme con latte.

Nota: Questo pane si prepara negli villaggi di Ungheria.