



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

Pane Rotondo

Top Ekmek



3 bicchieri farine setacciate
Levito grandezza di mezza scatola fiammifero.
1 bicchiere d'acqua fresca
1 zucchero quadrato
1 pizzico di sale

- # Si mette l'acqua nella pentola d'impastare, sopra si aggiungono lievito e lo zucchero , si miscelano con le dita.
- # Sopra si aggiunge farina e sale e si avra un'impasto perfetto.
- # L'impasto si lascia a riposare per 1 ora coperto con un panno umido.
- # Poi si divide in 4 pezzi e si rotolano.
- # Gli impasti si mettono nella pentola da cucinare e sopra viene applicato dalla miscela che dall'acqua e sale di un cucchiaino di farina .
- # Si cucinano nel forno riscaldato 195 gradi finchè i pani si arrossiscono.

Nota: Ogni pane, viene servita per una personalità.