



## 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 levito e lo zucchero , si miscelano con le dita.
- # Sopra si aggiunge farina e sale e si avrà 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 finché i pani si arrossiscono.

Nota: Ogni pane, viene servita per una personalità.