



Pane di Hamburger

Hamburger Ekmeği



Levito fresco grandezza di metà scatola fiammifero
2 tazzine di caffè latte caldi
1 tazzina di caffè l'acqua fresca
1 cucchiaio di zucchero polverato
1 uovo
1 tazzina di caffè olio vegetale
3,5 più 1 cucchiai di farine
1 cucchiaino di sale

- # Si miscelano bene latte, zucchero polverato, l'acqua e levito.
- # Sopra si aggiungono 3 bicchieri d'acqua, dopo impastamento per un pò si aggiunge olio vegetale.
- # Dopo impastamento con olio si aggiunge la farina rimasta e si continua ad impastare finchè diventa omogeneo.
- # Si lascia a riposare sopra coperto per 1 ora.
- # Dopo fine di questo tempo l'impasto si condivide in 8 pezzi uguali, si rotolano e si schiacciano da parte sopra.
- # Si mettono nel vassoio un pò oliato e si lasciano per 15 - 20 minuti nel levito .
- # Si cucinano nel forno riscaldato 210 gradi per 25 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si sopra si sprutta un pò d'acqua, e si lascia a freddare coperta con un panno.
- # I pani raffreddati si inseriscono in una sacchetta e si chiude la bocca del sacchetta.

Nota: Levito per terra; è riposare dell'impasto figurato sopra coperto nel vasoio.