



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

---

## 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 cucchiaino di zucchero polverato  
1 uovo  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
3,5 più 1 cucchiaini di farine  
1 cucchiaino di sale

- # Si miscelano bene latte, zucchero polverato, l'acqua e lievito.
- # 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 divide 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 lievito .
- # 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 sacchetto e si colèga la bocca del sacchetto.

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