



Pane con Farina di Mais

Mısır Unu Ekmeği



Levito (grandezza di una scatoletta fiammifero)
2 zuccheri a quadrati
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchieri d'acqua fresche
2 cucchiaini di farina normale
2,5 bicchieri di farina di mais

- # Nella pentola da impastare si mette mezzo bicchier d'acqua, sopra si aggiungono zucchero e levito e si sciolgono.
- # S' aggiunge l'acqua rimasta e si mette la sale. prima si mette la farina normale e poi ogni impastamento si aggiunge la farina di mais.
- # l'impasto coperto si lascia a riposare per mezz'ora .
- # L'impasto si mette in una tazza che ha la resistenza per caldo .
- # Si cucina nel forno riscaldato 190 gradi per 40 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia a riposare e poi si fanno uscire dalla tazza e si inserisce nel lainone e si le ga bene.

Nota: Pane con la farina di mais in genere si consuma nella regione di mar nero. Non si gonfia e non si arrossisce molto.