



Pane alle Noci

Cevizli Ekmek



Levito fresco grandezza metà scatola di fiammifero
1 uovo
1 tazza di tè yogurt
1 tazza da caffè di acqua calda
1 manciata di noci tritate
1 cucchiaio di olio vegetale
1 cucchialino di zucchero semolato
1 cucchiaio di sale
2,5 tazze di farina

Si mettono in una tazza profonda levito, acqua calda , zucchero e questi si mescolano, sopra di questi si aggiungono yogurt, sale, albumi d'uovo e farina e si ipastano bene.

Si lascia a riposo per 1 ora sopra coperto.

L'impasto si apre come la granmdeza di un piatto, sopra si mette olio per 1 cucchaio e poi si mettono ceci, si fa il rullo.

Per farsi perdere la figura di rullo si schiaccia dal mezzo.

Dopo aver riposato per mezz'ora sopra si mette tuorlo d'uovo.

Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per mezz'ora.

Dopo aver tolto dal forno si lascia freddare e poi si mette in un nailone e si lega strettamente.

Nota: Pane alle noci si può prepararsi anche con il burro per il posto di olio vegetale.