



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

Pane con Papavero

Haşhaşlı Çörek



Lievito fresco grandezza di 1 scatola di fiammifero
1 uova
5,5 bicchieri di di farina
2 tazzina di caffè yogurt
2,5 bicchierini di latte mezza calda
2 zuccheri a quadrati
1 cucchiaino di sale
16 cucchiaini pestate di semi di nigella
3/4 bicchieri olio di girasole
1 bicchierino d'acqua mezza calda

- # L'acqua si mette in una ciotola , sopra s'aggiungono zuccheri a quadrati e lievito , si mescola con il dito .
- # Sopra l'albume d'uovo , yogurt, latte e farina s'aggiungono piano piano. Poi si copre con il straccio bagnato per riposare 1 ora.
- # In questo momento si mischiano pestate di semi di nigella con olio vegetale in una tazza.
- # Dopo di questo tempo l'impasto si divide in 16 pezzi. Ed ogni pezzo si apre com'è grandezza di un piatto da mangiare.
- # Olio così papavero mette sopra degli impasti e poi si fa rullo. Sopra si mette tuorlo d'uovo. Così si preparano tutti i pezzi così ugualmente e sopra si mette tuorlo d'uovo e poi si filano nel vassoio poi si lasciano a riposare per 1 ora.
- # Si cuociono nel forno riscaldato a 175 gradi per 35 minuti.

Nota: Se volendo un pane più dolce allora si può aumentare gli zuccheri a 6.