



Pane di Pasquale

Paskalya Çöreği



2 uova
1 lievito fresco grandezza din una scatola di fiammiferi
1 tazzina di caffè latte poca calda
1 tazzina di caffè olio vegetale
5 cucchiali di zucchero polverato
1 cucchiaino di mahaleb
Mezzo cucchiaiino di sale
4,5 bicchieri di farina
Pieno di una tazzina di caffè mandorle pestate

- # S'iscalda un pò la latte, si prende nella ciotola d'impastare. sopra s'aggiunge lo zucchero e si scioglie.
- # Lievito si mette dentro di questa miscela e s'aspetta di scioglimento.
- # Sopra s'aggiungono 1 uova intera e l'albume di 1 uovo, si miscela.
- # Prima s'aggiunge 2 bicchieri di farina. Dopo l'impastato un pò s'aggiungono olio, sale mahaleb e poi si riaggiunge la farina rimasta , impastano bene.
- # Dopo aver riposato 45 minuti , si condivide 12 pezzi uguali. Si fa bastoncino da ogni pezzo lunghezza di 20 - 22 cm.
- # 3 bastoncino si piega insieme e così s'avra rotolo si tiene bene anche la fine.
- # Così si prepara 4 pani di pasquale.
- # Si lasciano a riposare nel vassoio per 45 minuti poi sopra si mette tuorlo d'uovo e sopra si mette mandorle pestate.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 165 gradi per 25 - 30 minuti.

Nota: Se non c'è la latte , lievito si può sciogliersi con l'acqua anche.