



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

Pane alla Marmellata

Reçelli Çörek



Pane alla Marmellata RECELLI COREK
Ricette dei Pani

1 bicchiere di latte un pò caldo
1 uova
Lievito grandezza di mezza scatola di fiammifero
1 tazzina di caffè zucchero polverato
Mezza tazzina di caffè olio di girasole
4 - 5 bicchieri di farina
18 cucchiaini di marmellata filtrata
4 - 5 cucchiari l'iquido di marmellata

Nel latte si mettono lievito e zucchero polverato si miscelano. Sopra s'aggiungono un pò dalla farina e si impastano. Poi s'aggiungono olio, e dopo averli impastati s'aggiunge tutta la farina che rimasta.
Dopo averli impastati si copre sopra e s'aspetta finché l'impasto si confia com'è doppio di se stesso.
L'impasto riposato si divide in 18 pezzi uguali.
Prima d'aprire si prendono i pezzi grandezza di una nocciola da ogni impasto.
Si apre con il rullo grandezza di un piatto di dolce. in mezzo si mette quell'impasto che preso. Si piega sopra. Sopra di questo si mette 1 cucchiaino di marmellata.
L'impasto si piega da tutti i fianchi e si fa rotondo poi si piega da sopra. (si fa com'è pane di hamburger .)
I pani si filano nel vassoio oliato. Dopo aver aspettato nel vassoio 20 minuti. Si mette nel forno riscaldato a 190 gradi per 35 minuti.
Dopo aver tolto dal forno sopra si mette con la spazzolina l'iquido di marmellata. Si servono in freddo.

Nota: Prendere un pezzo dall'impasto significa ed essersi un pò grosso delle parti marmellate.