



Pane alla Marmellata

Reçelli Çörek



Pane alla Marmellata RECELLI COREK
Ricette dei Pani

1 bicchiere di latte un pò caldo
1 uova
Lievito grandeza 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 cucchiali l'quido di marmellata

- # Nel latte si mettono lievito e zucchero polverato si miscelano. Sopra s'aggiungono un pò dalla farina e simpastano. Poi s'aggiungono olio, e dopo averlo impastato s'aggiunge tutta la farina che rimasta.
- # Dopo averlo impastato si copre sopra e s'aspetta finché l'impasto si confia com'è dopo di se stesso.
- # L'impasto riposato si divide in 18 pezzi uguali.
- # Prima d'aprire si prendono i pezzi grandeza di una nocciola da ogni impasto.
- # Si apre con il rullo grandeza 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 fianchi e si fa rotondo poi si piega da sopra .(si fa com'è pane di hamburger .)
- # I panini 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'quido di marmellata. Si servirsi in freddo.

Nota: Prendere un pezzo dall'impasto significa èd essersi un pò grosso delle parti marmellati.