



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 cucchiaini 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'liquido di marmellata. Si servono in freddo.

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