



## Kumru

Kumru



Lievito fresco dimensione scatolina di fiammifero  
1,5 bicchieri d'acqua fresca  
1 cucchiaino di zucchero a polverato  
Quanto si può farina  
Per la sopra;  
1 cuchiaio d'acqua  
Mezzo cuchiaio di zucchero a polverato  
1 cuchaiaio di sesamo

# Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca, zucchero, lievito fresco e si miscelano bene finchè si scioglie lievito.

# Sopra si aggiungono la sale e la farina setacciata finchè diventa dura.

# Si impasta finchè diventa omogeneo poi si lascia a riposare per 1 ora sopra coperto.

# L'impasto riposato si condivide in 8 pezzi uguali. così si lasciano a riposare ancora per mezz'ora sopra coperta.

# I pezzi d'impasto si rotolano un pò e si da la figura di cilindro , i capi si appuntono e così si da la figura di sandwich.

# Dopo aver preparato così tutto impasti sopra si mette l'acqua zuccherata e si pizzica sesamo. Se volendo l'ultimamente se volendo si fanno le righe con il coltello sui impasti.

# Si cucinano nel forno riscaldato a 210 gradi finchè arrossiscono le sopre.

# Dopo aver tolto dal forno si taglia in orizzontale con il coltello e servirsi mettere in mezzo come salsiccia, formaggio o salame.

Nota: Kumru è un sandwich speciale della città di Cesme provincia di Smirne.