



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

Kumru

Kumru



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

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca, zucchero, lievito fresco e si miscelano bene finché si scioglie lievito.
- # Sopra si aggiungono la sale e la farina setacciata finché diventa dura.
- # Si impasta finché diventa omogeneo poi si lascia a riposare per 1 ora sopra coperto.
- # L'impasto riposato si divide 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 dà la figura di cilindro, i capi si appuntano e così si dà 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 finché arrossiscono le sopra.
- # 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.