



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

---

## Pane Tostato

Tost Ekmeği



Lievito dimensione mezzo scatolino di fiammifero  
1 uova  
3 zuccheri a quadrati  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
L'acqua fresca un pò poco di un bicchiere  
Mezzo bicchiere di latte fresco  
1 cucchiaino di sale  
4,5 bicchieri di farina

- # Nella ciotola si mettono lievito fresco, l'acqua fresco, latte fresco, zuccheri a quadrati, e l'albume d'uova e questi materiali si miscelano finchè si sciolgono lievito e gli zuccheri.
- # Sopra si aggiungono la farina detta sopra finchè l'impastato. Poi si mettono anche sale e olio vegetale si impasta e si avrà un impasto omogeneo che non si picica nelle mani.
- # L'impasto si lascia a riposare per un ora sopra coperta.
- # Se esiste si olia lo stampo di torta e l'impasto si svuota in questo stampo.
- # Sopra si mette tuorlo d'uova. (se non c'è lo stampo di torta si può cucinarsi come pane.)
- # Pane tostato si mette nel forno freddo. Poi il forno si regola a 200 gradi e si cucina finchè la sopra si arrossisce. (circa 35 minuti)
- # Il pane dopo aver tolto dal forno si mette un sacchetto di nailone.
- # Si usa nel momento di prepararsi toast oppure un antipasto. tempo di rafforzamento massimo 2 gironi)

**Nota:** Durante preparazione si può usare il latte invece non si occorre di usare lo yogurt.