



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'albumi 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 picca nelle mani.

L'impasto si lascia a riposare per un ora sopra coperta.

Se esiste si olià 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 raffermamento massimo 2 gironi)

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