



## Pane con Aglio

Sarımsaklı Ekmek



Lievito fresco dimensione scatolina di 1 fiammifero  
1,5 bicchieri d'acqua fresca  
1 cucchiaino di zucchero a polverato  
1 uova  
1 bicchierino d'olio vegetale  
Aglio di 5 spicchi  
2 cucchiaini di sale  
In quantità di farina  
1 cucchiaino semi di nigella

- # Nella ciotola da impastare si mettono lievito fresco, l'acqua fresca, zucchero a polverato, albumi d'uova e si miscelano bene.
- # Sopra dei questi la metà di sale, un pò d'acqua, un pò di farina, olio vegetale e si impastano bene.
- # Quando diventa un impasto mezzo morbido si aggiungono gli agli pestati con la sale rimasta.
- # Dopo impastato ancora un pò con agli , si coperta la sopra e si lascia riposare per 1 ora.
- # L'impasto riposato si condivide in 12 pezzi uguali, e si rotolano e diventano come la palla. Così si riposano copertamente ancora per 20 minuti.
- # Dopo di questo tempo gli impasti si gonfiano per un pò . Poi questi si mettono nel vassoio oliato con le distanze.
- # Sopra si mette il tuorlo d'uovo con la spazzolina poi sopra si pizzica semi di nigella.
- # Poi i pani con aglio si mettono nel forno riscaldato a 200 gradi .
- # Si cucinano finchè le sopre diventano bene rosse.
- # I pani dopo aver tolto dal forno si mettono nel sacchetto a nailone.
- # Si prendono dal sacchetto il momento di consumare.

Nota: Pane con aglio si può servirsi con salame, salsiccia, formaggio ed oliva.