



Apertura

Açma



2 uova

Lievito fresco dimensione una scatolina di fiammifero

4 bicchieri di farina

2 zuccheri inquadrati

1,5 bicchieri d'acqua fredda

1 cucchiaini di sale

Mezzo bicchierino d'olio vegetale

12 cucchiai d'olio vegetale (per interno)

- # Nella ciotola si mettono l'acqua fresca, zuccheri inquadrati 1 nuova, 1 tuorlo d'uovo , sale lievito fresco e olio vegetale poi in questi si miscelano bene con il dito
- # Sopra della miscela si aggiunge la farina con impostando così si avrà un impasto vicino al morbido.
- # Sopra dell'impasto si copre e si lascia riposare per un'ora.
- # L'impasto riposato si condivide 12 pezzi uguali e poi si ricopre la sopra e si rilascia riposare per mezz'oretta
- # Ogni pezzo con le dita si aprono grandezza di un piattino di dolce
- # Sopra di ogni pezzo di impasto si mette un cucchiaio di olio vegetale prima si fanno il rullo poi si uniscono i fini e divntano come ciambello.
- # Le aperture si fidano nel vassoio oliato e dopo aver riposato per 15 minuti nel vassoio sopra si mette quello tuorlo delle uova.
- # Si inseriscono nel Fornari scordato 190 gradi e si cucinano finché le sopresi arrossiscono delle aperture.
- # Si servizi in fresco.

Nota: Se volendo sopra delle pasticcerie si possono mettere semi di Nigella oppure semi di ceci bolliti.