



Pane con Timo

Kekikli Çörek



Lievito fresco dimensione di scatolina fiammifero
2 zuccheri in quadrati
1 bicchiere d'acqua fresco
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio d'oliva
1 uovo
1,5 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 bicchieri formaggio di capra
1 cucchiaino pieno di timo
5 cucchiani d'olio olive
1 cipolla secca
Semi di nigella, sesamo

Nella ciotola si mettono lievito fresco, l'albumi d'uovo, l'acqua fresco, yogurt, zucchero inquadrato e sale questi materiali si miscelano bene.

Sopra di questi materiali si mettono per un po la farina poi si aggiunge olio d'oliva e si ricerca di avere un impasto mezzo morbido.

Durante l'impasto riposando si preparano i materiali per interno sopra formaggio di capralavato si mettono le cipolle, timo ed olio d'oliva poi i materili si miscelano bene.

L'impasto riposato si condividono il 24 pezzi uguali.

Ogni pezzo si apre come dimensione di un piattino di dolce. dopo aver bagnato le mani si prendono dalla miscelata preparata. Si prende un cucchiaino di timo e si mette sopra dalla parte bagnata. L'impasto si piega come farsi il pacchetto prima da parte destra poi da parte sinistra e poi da sopra a sotto e da sotto a sopra.

Le parti piegati si arrivano nella parte sotto.

Dopo aver tolto dal forno sopra si mettono tuorlo dell'uovo e poi si pizzicano semi di Nigella oppure sesamo.

Poi il vassoio si inserisce nel forno freddo il forno si regola a 190 gradi poi le pasticcerie si cucinano finché le sopre si arrossiscono.

Si serviscono in Freddo.

Nota: Originale di questa ricetta si prepara con usare il formaggio di capra. Se non esiste questo formaggio si possono preparare con usare gli altri tipi di formaggi.