



Pane con Timo

Kekikli Çörek



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

- # Nella ciotola si mettono lievito fresco, l'albume d'uovo, l'acqua fresco, yogurt, zucchero in quadrato 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 materiali si miscelano bene.
- # L'impasto riposato si dividono in 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 piegate 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 sode si arrossiscono.
- # Si servono 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.