



## Pane Svutata

Dökme Çörek



Lievito fresco dimensione di fiammifero  
1 tazza d'acqua fresca  
1 tazza di caffè zucchero a velo  
Mezzo bicchiere di latte fresca  
1 tazza di caffè olio vegetale  
2 Uove  
3 Bicchieri di farina  
1 sbuccia grattugiata di limone  
1 bicchierino di uva secca  
Per la sopra;  
1,5 tazza di caffè farina  
1 tazza di caffè latte  
1 tazza di caffè olio vegetale  
1 tazza di caffè zucchero a velo  
1 bustina di vaniglia  
2 cucchiaini di cacao  
Mezzo cucchiaino di carbonato

# Nella ciotola d'impastare si mettono lievito fresco, acqua fresca, latte fresco, uova, albume d'uovo e zucchero a velo si miscelano bene.

# Sopra si aggiungono la metà della farina che abbiamo, dopo aver miscolato per un pò si aggiungono olio vegetale, grattugiato della sbuccia di limone e la farina rimasta si aggiunge durante impastando. L'ultimamente si aggiunge l'uva secca lavata e pulita.

# Poi l'impasto coperto si lascia a riposare per mezz'oretta.

# Si oia il vassoio. Sopra si svuota l'impasto riposato. Se bisogna si bagna con il dito tutta la parte del vassoio.

# Sopra dell'impasto si mette tuorlo d'uovo separato. Sopra di quella si svuota la miscelata diventata da vaniglia, latte, olio vegetale, farina, zucchero a velo, carbonata e cacao.

# L'impasto si inserisce nel forno freddo e forno poi si regola a 200 gradi. (si cucina circa 35 minuti)

# Poi la pasticceria si toglie dal forno dopo aver freddato si taglia in grandezza della scatola di fiammifero e servirsi.

**Nota:** Questa pasticceria si deve consumarsi nel tempo presto perchè si perde presto la freschezza.