



Pane con Olive

Zeytinli Çörek



Lievito fresco scatolina di fimmifero
1,5 bicchieri di latte fresco
2 zuccheri in quadrati
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di olio vegetale
Mezzo mazzetto di prezzemolo
2 uova
In quantità di farina
1 bicchiere schiacciamento d'olive

- # In una ciotola in profonda si mettono lievito frsco, latte fresco zuccheri, albume di un uovo, tuorlo dell'altro uovo , si miscelano bene.
- # Sopra si aggiunge aneto le radici tagliati e le foglie macinate finemente, olio vegetale, sale e farina impastando.
- # Si aggiunge la farina finchè non si picica nelle mani . Poi si lascia a riposare in coperto per 1 ora.
- # L'impasto gonfiato si condivide in 28 pezzi uguli. Ogni pezzo si apre dimensione di piattino con il rullo oppure con le dita.
- # In mezzo si mette 1 cucchiaino della schiacciata d'olive, Si chiude la parte aperta e poi la parte chiusa viene messo nel vasoio oliato.
- # Si fanno ugule per tutti i pezzi e tutti poi si filano nel vassoio con distanze.
- # Dopo aver riposato per mezzora nel vasooio sopra si mette tuorlo d'uova e poi si pizzica semi di nigella.
- # Il vassoio si mette nel forno fresco poi il forno si regola a 200 gradi . Le pasticcerie si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si servirsi in fresche.

Nota: Se non esiste schiacciamento delkel olive allora in quesl momento i semi d'olive si prendono e olive si tagliano finemente oppure fanno passarsi dal robot.