



Pane S Dolce

Tatlı S Çörek



Lievito dimensione scatola di fiammifero
2 uova
1 tazza di caffè latte fresca
1,5 tazza di caffè zucchero semolato
2 tazze di caffè olio vegetale
1 tazza di caffè succo di frutta rossa
4,5 bicchieri di farina setacciata
Per interno;
Mezzo kg. di ciliegia
Mezzo bicchiere di zucchero semolato

- # La metà della farina si prende in un tavolo a piatto. In mezzo si apre come una piscina. Nello spazio si mettono un pò dallo zucchero, lievito fresco, latte fresco.
- # Dopo aver sciolto lievito si aggiungono le uova, olio vegetale, succo di frutta, e zucchero semolato rimasto. Si impastano per un pò.
- # L'impasto si mette a riposare per 1 - 1,5 come tutti gli impasti lievitati .
- # Poi l'impasto riposato si divide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rullo come piattino di tè.
- # Nella parte grossa dell'impasto si mettono le ciliegie cucinate con lo zucchero. Sopra si mette ancora circa 1 cucchiaino di zucchero polverato. Si fanno il rullo.
- # I fini del rulo si piegano nelle direzioni opposte. Così si dà la figura d'S.
- # Tutti panini si preparano nello stesso modo. Si filano nel vassoio con le distanze .
- # I panini si mettono nel forno freddo poi il forno si regola a 190 gradi e si i panini si cucinano finchè si arrossiscono .
- # Dopo aver tolto dal forno sopra si pizzica lo zucchero semolato. Si servono in fresco.

Nota: Sopra dei questi panini non si mette un'altra cosa per arrossimento. Il modo d'impasto zuccherato è adatta per arrossimento.