



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pane Trecciato

Örgü Çörek



Lievito fresco dimensione scatola di fiammifero
1 cucchiaino di zucchero semolato
2 uova
2 bicchierini di latte
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchieri grattugiato di formaggio abianco
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di peperoncino rosso
4 bicchieri di farina
1 cucchiaio semi di nigella

Nella ciotola da impastare si mettono latte fresco, lievito fresco, e zucchero semolato. dopo scioglimento dello zucchero si aggiungono 1 uova intera, e albume di 1 uova , olio vegetale, sale, peperoncino rosso e farina con impastare .

Dopo che impastato bene si aggiunge il formaggio grattugiato. si impasta così ancora per un po e poi si lascia riposare per un ora .

L'impasto gonfiato si divide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si divide in 3 pezzi e si apre ognuno.

Poi 3 bastoncini si mettono uno fianco dell'altro. E si piccano tre parti insieme. Si fanno treccia.

Tutti pani trecciati si preparano così. Poi si filano nel vassoio oliato.

Prima di mettere nel forno si riposano ancora per 20 minuti. Sopra dei panini si mette del tuorlo d'uovo. Poi si pizzica semi di nigella.

Si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi , cucinano finché la sopra si arrossisce.

Servirsi in caldo.

Nota: L'impasto di pane trecciato si può preparare con divisione di più parti. Così i panini diventano piccoli e secchi.