



Pane con Salsiccia

Sucuklu Çörek



1 cucchiaino di lievito polverante
1 cucchiaino di zucchero semolato
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
1 bicchiere di latte
1 uova
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
16 fette di salsiccia
1 bicchiere di formaggio grattugiato
Per la sopra;
1 cucchiaino di sesamo

- # Si mettono lievito polverante e zucchero semolato nel mezzo bicchiere d'acqua. Poi si lasciano mezz'oretta per gonfiarsi .
- # Nella ciotola profonda si mettono lievito polverante gonfiato, latte, olio vegetale, latte fresco, tuorlo d'uova, sale, questi si miscelano bene finchè diventa un impasto omogeneo.
- # Poi l'impasto si mette a riposare coperto per 1,5 ore. Poi si divide in 16 pezzi uguali. Ogni pezzo si rotola nelle mani.
- # Ogni pezzo si apre sul tavolo farinato dimensione di piattino di dolce. in mezzo si mette un pizzico di grattugiato del formaggio. Poi la sopra del formaggio si mette 1 fetta di salsiccia. Poi di nuovo sopra della salsiccia si rimette dal formaggio grattugiato
- # L'impasto si inizia a rotolare dai fianchi e poi si diventano come pallone.
- # Dopo aver preparato tutti i panini con salsiccia, si filano nel vassoio oliato. Sopra si mette dal tuorlo d'uova .
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno fresco e poi il forno si regola 195 gradi si cuinano finchè le sopra si arrossiscono bene.
- # Si servono nel giorno lo stesso.

Nota: Non bisogna d'aspettarsi di nuovo per darsi la figura perchè i panini si arrossiscono nel forno .e si inseriscono ancor che il forno freddo.