



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

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 fetti 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 del 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 del 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.