



Croccante di Tè

Çay Gevreği



Lievito fresco dimensione scatolina di fiammifero
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
1 tuorlo d'uovo
1 tazzina di caffè olio vegetale
3 bicchieri di farina
2 cucchiaini di zucchero polverato
1 cucchiaino di sale
Per la sopra ;
1 albumi d'uova
1 cucchiaio di sesamo

- # Nella ciotola da miscelare si mettono lievito fresco, l'acqua fresca, tuorlo d'uovo e zucchero, si mescolano finchè si sciolgono bene lievito e zucchero.
- # Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acqua e sale e si inizia ad impastare.
- # Dopo aver messo olio vegetale poi si aggiunge la farina rimasta. Si avrà impasto che non si picica nelle mani.
- # L'impasto si lascia a riposare per 1 ora.
- # Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandeza di mezzo limone. Sopra del tavolo si rotola grandeza di matita. (la lunghezza è 4 dita)
- # Si filano bene nel vassoio oliato con le distanze. Si lasciano a riposare per 20 minuti.
- # Sopra si mette tuorlo d'uovo con la spazzolina. E poi si pizzica il sesamo.
- # Poi i biscotti preparati si filano nel forno fresco. Poi il forno si regola a 190 gradi e si cucinano 35 - 40 minuti .
- # Poi il forno si spegne. I biscotti si frescono senza aprire il forno.

Nota: Croccante di tè ed una ricetta piacevole di Konya. Si preparano in due modi oliato ed inoliato.