



## Crocante di Tè

Çay Gevreği



Lievito fresco dimensione scatola 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 albume d'uova  
1 cucchiaio di sesamo

# Nella ciotola da miscelare si mettono lievito fresco, l'acqua fresca, tuorlo d'uova e zucchero, si mescolano finché 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 picchia nelle mani.

# L'impasto si lascia a riposare per 1 ora.

# Dall'impasto riposato si prendono i pezzi grandezza di mezzo limone. Sopra del tavolo si rotola grandezza 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.