



Pagnotta di Villaggio

Köy Somunu



Lievito fresco dimensione della scatolina di fiammifero
1 albumi d'uova
2 cucchiali d'olio vegetale
1 cucchiaino di zucchero polverato
1,5 bicchieri di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaio d'acqua
1 cucchiaino di sesamo
1 cucchiaino di semolino

Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua , lievito fresco e zucchero si mescolano bene finchè si sciogliono lievito e lo zucchero. Sopra si aggiungono olio vegetale, sale e la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.

L'impasto preparato si lascia a riposare minimo per 1 ora. Dopo del tempo si condivide in 6 pezzi uguali, poi si rotolano. Poi si filano nel vasooio oliato con disatinze.

I pagnotti si fanno aspettare nel vassoio circa per 20 minuti prima di mettere nel forno. Poi alle sopre si mette dalal miscelata preparata dal tuorlo d'uova, farina con l'acqua. Sopra si pizzicano sesamo e semolino.

Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 200 gradi E si cucinano finchè le sopre si arrossiscono.

Nota: Pagnotto di villaggio è una pasticceria speciale dalla zone Nallihan d'Ankara (una zona dalla capitale di Turchia)