



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

Pagnotta di Villaggio

Köy Somunu



Lievito fresco dimensione della scatola di fiammifero
1 albume d'uova
2 cucchiaini 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 cucchiaino 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 finché si sciolgono lievito e lo zucchero. Sopra si aggiungono olio vegetale, sale e la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.

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

I pagnotti si fanno aspettare nel vassoio circa per 20 minuti prima di mettere nel forno. Poi alle sopra si mettet 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 finché le sopra si arrossiscono.

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