



ibricettariodibianca.com

Katmer, pane turco

Ingredienti

400 gr di farina bianca
300 gr di semola rimacinata fine
150 gr di acqua tiepida
150 di latte
3 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito di birra
1 uovo

Questa vecchia preparazione era lì ad aspettare in archivio, ricordo che era buonissima e facile da preparare; io l'ho farcito con prosciutto cotto e provola secca, ma si presta a tutti i tipi di salumi o verdure.

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero. Mettere nell'impastatrice le farine, aggiungere il lievito, il latte, il sale e per ultimo l'olio e impastare almeno 15 minuti.

Se non si possiede l'impastatrice tutte le operazioni descritte si possono eseguire a mano con ottimi risultati.

Dividere l'impasto in più pezzi e lasciare lievitare per un'ora.

Spalmare d'olio un piano e stendere l'impasto come una pizza molto sottile; durante l'operazione spennellare di olio anche il mattarello e la faccia superiore dell'impasto.

Quando è steso poggiarci sopra quello che piace di più

(nel nostro esperimento abbiamo aggiunto sottilissime fette di pancetta arrotolata che i turchi non userebbero mai dato che non amano il maiale).

Arrotolarlo girandolo su se stesso e formando poi una chiocciola da appiattare un po' usando il mattarello.

Cuocere in padella, dapprima a fuoco alto poi abbassare il fuoco e finire di cuocere badando che non bruci troppo in superficie.

E' pronto quando sarà dorato e croccante.

Provatelo, è davvero buono e poi la cottura in padella lo rende di breve preparazione.