

BRÜSELA

INGREDIENTI

impasto del pane
chicchi d'uva, o fichi secchi,
oppure una cipolla affettata

- Con un po' d'impasto del pane preparare due strati di forma rotonda.
- Disporre su uno strato di pasta i chicchi d'uva, oppure alcuni fichi secchi rotti a pezzetti, oppure una cipolla affettata.
- Appoggiare sopra l'altro strato di pasta e pressare bene.
- Infornare la "brüsela".

Generalmente la "brüsela" si infornava prima di cuocere il pane, mentre il forno si scaldava.