



Sandwich

Sandviç



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
3 tasses de farine
3 cuillères à soupe de sucre granulé
1 tasse de café d'huile végétale
1 œuf
1 pincé de sel
¾ de tasse d'eau tiède

- # Mettez dans l'eau tiède du sucre et de la levure puis mélangez.
- # Quand le sucre fond, rajoutez de l'huile végétale, du blanc d'œuf, du sel et de la farine petit à petit en pétrissant. Obtenez une pâte lisse.
- # Couvrez la pâte avec une serviette humide puis laissez attendre 1 heure.
- # Prenez de la pâte reposé, de morceaux de la grandeur d'un citron.
- # Donnez à la pâte un forme ovale, et installez dans un plat de cuisson peu huilée.
- # Étalez dessus le jaune d'œuf et laissez reposez dans le plat pendant ½ heure.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B : Mettez dans les sandwiches, les garnitures de votre choix.