Muffin Tricot

Örgü Çörek

Levure de la taille d' ½ boite d'allumette
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
2 œufs
2 tasse à thé de lait
1 tasse à thé d'huile végétale
2 tasses de fromage cheddar râpé
1 cuillère à soupe de sel
Une demi-cuillère à café de flocons de piment rouge
4 tasses de farine
1 cuillère à soupe de cumin

Mettez dans un bol de pétrissage, du lait tiède, de la levure et du sucre granulé. Quand le sucre fons, rajoutez un œuf, un blanc d'œuf, de l'huile, du sel et du flocon de piment rouge et pétrissez l'ensemble en rajoutant de la farine.
Rajoutez du fromage râpé, pétrissez puis laissez reposer de façon couvert pendant 1 heure.
Séparez la pâte en 16 morceaux, puis séparez chaque morceaux en 3 morceaux et roulez à la longueur d'un doigt.
Mettez 3 barres l'un à côté de l'autre. Collez les 3 bouts, fait un tricot de cheveux puis collez les autres bouts.
Préparez tous les muffins de cette manière. Placez dans un plat de cuisson huilé.
Laissez reposer 20 minutes avant de mettre au four. Mettez du jaune d'œuf sur les muffins puis saupoudrez du cumin noir.
Mettez au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la cuisson de la surface.
Servez tiède.

N-B: Vous pouvez préparer ce muffin en séparant à plusieurs morceaux. De cette façon, les muffins seront plus petits et plus sec.