



Plat Ponçik

Tepsi Ponçik



1 levure de la taille d'une boîte d'allumettes
1 œuf
1 tasse d'eau
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
1,5 tasse de thé, l'huile de tournesol
1 tasse de yaourt
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour les étages ;
2 tasses de confiture

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure et 1 cuillère à soupe de sucre en poudre. Pétrissez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fonde.
- # Rajoutez du yaourt mélangé avec ½ tasse d'eau tiède, un œuf, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre, du sel, de l'huile, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle. Pétrissez.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, pétrissez la pâte de nouveau, séparez la pâte en 3 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'un plat de cuisson, sur une surface farinée.
- # Placez le premier dans le plat de cuisson huilé. Étalez 1 tasse de marmelade. Placez le deuxième morceau dessus, étalez de la marmelade puis fermez avec le dernier morceau de pâte.
- # Laissez attendre le muffin dans une température ambiante avant de placer au four.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à que la surface soit grillée.
- # Servez en faisant des tranches après ½ heure de la sortie du four.

N-B; Vous pouvez remplacer la marmelade avec du tahini sucré, de la mélasse ou du miel.