



Muffin En Vrille Au Thym

Kekikli Burgu Çörek



1,5 cuillères à soupe de levure granulé
1,5 tasses d'eau chaude
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé
1 œuf
1 blanc d'œuf
2 cuillères à soupe de yaourt
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
½ bloc de fromage blanc
1 cuillère à soupe de thym
½ cuillère à soupe de poivre noir
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
Pour la surface:
1 jaune d'œuf

- # Rajoutez dans l'eau tiède, du sucre et de la levure puis mélangez. Couvrez puis laissez attendre jusqu'à que la levure gonfle.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, la levure qui gonfle, du blanc d'œuf, un œuf, du yaourt et du beurre mou. Mélangez avec l'ensemble.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains, puis pétrissez.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant au moins 1 heure.
- # A la fin du temps, ouvrez la pâte en carré à la taille de deux écarts de doigts.
- # Mettez de l'huile sur la surface de la pâte.
- # Puis mettez du fromage écrasé sur la moitié de la pâte, saupoudrez du poivre noir et du thym.
- # Fermez l'autre moitié dessus puis appuyez sur le côtés.
- # Coupez des bandes avec un couteau, à la largeur du pouce.
- # Tournez en vrille, les deux bouts de la pâte comme une visse. Puis tenez un bout mobile, puis enroulez l'autre bout sur elle même.
- # Placez les muffin dans un plat de cuisson huilé de façon à mettre le bouts à l'intérieur.
- # Laissez attendre 20 minutes avant de mettre au four, puis mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Pour augmenter le goût, vous pouvez rajouter du fromage cheddar râpé dans le fromage blanc.