



Pain Aux Poireaux

Pirasalı Ekmek



1 sachet de levure instantanée
½ verre d'eau tiède
1 tasse de lait chaud
1 cuillère à café de sucre
1 tasse d'huile végétale
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 tasse de farine de maïs
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
3 poireaux minces
½ bouquet d'aneth
Pour la surface :
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, de la levure et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fonde.
- # Rajoutez du lait, de l'huile, un œuf, du blanc d'œuf, du sel et de la farine de maïs. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, coupez les poireaux en longueur puis finement. Hachez les aneths finement.
- # A la fin du temps, rajoutez les poireaux et les aneths dans la pâte puis pétrissez pour étaler.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Huilez un plat de cuisson pour saupoudrez de la farine. Placez la pâte de pain. Mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire le pain au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Vous pouvez rajouter du fromage blanc dans la pâte.