



Pain Fleur

Çiçek Ekmek



1 sachet de levure rapide (instantanée)
½ verre d'eau
1,5 tasses de lait
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de sucre
½ tasse d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à café de cumin

- # Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède et de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du lait tiède, du sel, un œuf, du blanc d'œuf et de l'huile. Mélangez encore un peu.
- # Enfin rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre dans une température ambiante pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, pétrissez encore la pâte, puis couvrez et laissez reposer encore ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 7 morceaux. Roulez chaque morceaux pour former une boule.
- # Huilez un plat de cuisson rond.
- # Mettez une boule de pâte, puis rajoutez 6 boules de pâtes autour pour former une fleur.
- # Laissez reposer pendant ½ heure avant de mettre au four.
- # Puis mettez du jaune d'œuf dessus et saupoudrez du sésame et du cumin noir.
- # Laissez cuire le pain au four préchauffé à 190-200 degrés jusqu'à qu'il soit tous rouge.
- # Après la sortie du four, ramenez chaud à table.

N-B; Pendant la préparation, vous pouvez changer le nombre de boule de pâte par 5 ou 9.