



Muffin Bosniaque

Boşnak Böreği



2,5 tasses d'eau chaude
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible (environ 3,5 à 4 tasses)
Pour huiler ;
½ paquet de beurre (environ 125 grammes)
1 tasse d'huile végétale
Pour l'intérieur ;
3-4 poireaux fines
1 tasse d'huile végétale
1 tasse de fromage blanc concassé
2 œufs
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel

- # Pour pétrir la pâte, mettez dans un bol de l'eau tiède et du sel. Rajoutez de la farine petit à petit puis pétrissez. Obtenez une pâte plus solide que d'habitude.
- # Laissez la pâte de côté et préparez l'intérieur pendant ce temps. Hachez les poireaux finement. Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les poireaux puis laissez se détendre. Rajoutez du sel et du poivre noir puis retirez du four.
- # Quand les poireaux refroidissent, rajoutez du fromage et des œufs fouettés.
- # Séparez la pâte en 30 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert. Versez du mélange d'huile et de beurre. Placez la pâte ouverte dessus, mettez de l'huile continuez jusqu'à 5 étages. Préparez 6 groupes de pâtes de cette manière.
- # Prenez le premier groupe de pâte, élargissez sur une surface farinée avec les bouts de doigts. Puis ouvrez à la taille d'un plat. Placez dans un plat de cuisson huilé. Mettez un peu d'huile sur la surface.
- # Faites la même chose pour le deuxième et troisième groupe de pâte. (Il y a 3 groupes de 15 pâtes dans le plat)
- # Étalez le mélange de poireau puis ouvrez les trois groupes de pâte de la même manière et placez dessus.
- # Mettez de l'huile sur la surface puis coupez le muffin en carré.
- # Faites cuire le plat au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Cette recette est une recette ethnique qui vient des balkans dans la période ottomane.