



## Muffin De Bras Ouvert

Açma Kol Böreği



1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour huiler :  
4 cuillères à soupe de beurre  
1 tasse d'huile d'olive  
Pour l'intérieur :  
1 tasse de fromage blanc écrasé  
10-15 brins de persil  
Pour la surface :  
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, des oeufs, du blanc d'oeuf et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la carbonate, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte avec une serviette humide. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte en 5 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée le plus fin possible.
- # Mélangez le beurre fondu avec de l'huile végétale. Mettez sur toute la surface de la pâte.
- # Pliez de droite et de gauche de façon à rassembler les parties arrondis d'un bout à l'autre. Huilez la partie sec plié.
- # Pliez du haut et du bas. Huilez les parties secs. Repliez de droite et de gauche puis huilez. Pliez enfin du haut et du bas.
- # Faites la même chose pour toutes le pâtes. Laissez reposer pendant 15 minutes, dans un endroit froid ou sur la table pour qu'elle gèle.
- # A la fin du temps, ouvrez sur une surface farinée en forme rectangulaire. Mettez du fromage sur le côté puis roulez.
- # Faites attention à ce que les rouleaux soient à la même taille que le plat rectangulaire. Placez dans le plat côte à côte.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade.
- # Après 5 minutes de la sortie du four, coupez en 3 morceaux à la largeur de 3 cm.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer ce muffin en commençant à rouler par le milieu.