



## Ouvrage Au Pavot

Haşhaşlı Açma



- 1 sachet de levure rapide
- 1 tasse de ayran
- 1 sucre en morceaux
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur:
- 3 cuillères à soupe de beurre de pavot
- 1 tasse de noix finement broyées
- ½ paquet de beurre (125 g)
- Pour la surface;
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de cumin

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, un blanc d'œuf, un sucre en morceaux, du ayran, de l'huile et de la farine mélangée avec de la farine.
- # Mélangez les ingrédients avec les bouts de doigts. Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.
- # Faites fondre le beurre sans brûler. Mélangez la moitié de l'huile, les noix tirés finement et du pavot.
- # Séparez la pâte en 12 morceaux. Ouvrez chaque morceaux avec les bouts de doigts de façon ovale à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez sur la surface de la pâte, du beurre fondu puis du mélange de pavot.
- # Faites un rouleau, tournez les deux bouts dans des côtés différents pour les rassembler.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé. Laissez attendre pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, mélangez l'huile restant avec un œuf, puis mettez sur les ouvrages. Sauoudrez du cumin noir.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Pour l'intérieur, vous pouvez utiliser seulement du beurre et du pavot.