



## Pida de Ramadan

Ramazan Pidesi



1 paquet de levure rapide  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 tasse d'eau chaude  
1 tasse de lait chaud  
½ tasse à thé d'huile de tournesol  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour la surface;  
1 jaune d'œuf  
Du cumin noir

- # Mettez dans un bol de mélange, de l'eau tiède, de la levure et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du lait, de l'huile, du sel, du blanc d'oeuf et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis faites attendre à température ambiante pendant 45 minutes.
- # Pétrissez quelques tours pour prendre l'air de la pâte.
- # Laissez la pâte au milieu d'un plat moyen, qui contient du papier huilé. Ouvrez avec les bouts de doigts à la taille du plat.
- # Faites attendre de cette façon, pendant 25-30 minutes.
- # Faites un cadre sur les côtés, à la largeur de deux doigts, puis appuyez sur le milieu au fur et à mesure pour donner une forme.
- # Mettez le jaune d'oeuf séparé, sur les pidas, puis saupoudrez du cumin noir.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés, puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

**N-B; Il est conseillé d'ouvrir la pâte avec les bouts de doigts pour qu'elle soit plus molle.**