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 mesur 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.