



Sandwich d'Invitation

Davet Sandviçi



1 paquet de levure
1 blanc d'oeuf
1 grande tasse de thé yaourt
1 tasse d'eau chaude
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface:
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de graines de sésame
1 cuillère à soupe de cumin

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, du sucre et de la levure sèche. Mélangez avec les bouts de doigts. Rajoutez du yaourt, de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, pressez sur la pâte pour prendre l'air. Prenez des morceaux de pâte de la taille d'un oeuf. Arrondissez.
- # Placez les boules de pâtes dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Faites attendre pendant 20 minutes.
- # Mettez du jaune d'oeuf, saupoudrez du sésame et du cumin noir.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 25 minutes.
- # Coupez en largeur quand il devient tiède. Remplissez les ingrédients que vous souhaitez.

N-B; Vous pouvez préparer des sandwiches de la même taille avec la même quantité de pâte.