



Pain Ballon

Top Ekmek



3 tasses de farine tamisée
De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
1 tasse d'eau tiède
1 sucre en morceau
1 pincée de sel

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure écrasée et un morceau de sucre, puis mélangez avec les bouts des doigts.
- # Rajoutez de la farine petit à petit, rajoutez du sel et obtenez une pâte lisses.
- # Couvrez la pâte avec une serviette humide et laissez reposer 1 heure.
- # A la fin du temps, coupez le pain en 4 morceaux et roulez.
- # A la fin du temps, mettez les pains dans le plat de cuisson, rajoutez dessus le mélange qui se compose d'une cuillère à café de farine et d'une cuillère à soupe d'eau.
- # Laissez cuire les pains dans un four 195 degrés jusqu'à la grillade.

N-B : Servez un pain pour une personne.