



Pain d'Hamburger

Hamburger Ekmeği



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
2 tasses de café de lait tiède
1 tasse de café d'eau tiède
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 œuf
1 tasse de café d'huile végétale
3,5 tasses + 1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de sel

- # Mélangez dans un bol, l'eau, le lait, l'œuf, le sucre en poudre et la levure.
- # Rajoutez dessus, 3 tasses de farine, après avoir pétri un peu, rajoutez de l'huile végétale.
- # Après avoir pétri avec l'huile végétale, rajoutez la farine restante et pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, coupez la pâte en 8 morceaux égaux, roulez et appuyez légèrement dessus.
- # Installez dans un plat de cuisson légèrement huilé et laissez reposer 15-20 minutes dans la levure de terre.
- # Laissez cuire dans un four préchauffé à 210 degrés pendant 25 minutes.
- # A la sortie du four, saupoudrez un peu d'eau dessus, et couvrez une serviette pour le refroidissement.
- # Mettez les pains refroidis dans une pochette et fermez serrement.

N-B : Levure de terre : Reposer la pâte formée contenant, avant la cuisson, dans un plat.