



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pain à La Farine De Maïs

Mısır Unu Ekmeği



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
2 sucre en morceau
1 cuillère à soupe de sel
1,5 tasse d'eau tiède
2 cuillères à soupe de farine normale
2,5 tasses de farine de maïs

- # Mettez dans le bol de pétrissage, ½ tasse d'eau, du sucre et de la levure puis laissez fondre.
- # Rajoutez l'eau restante, du sel puis mettez de la farine normale et pétrissez, ensuite rajoutez la farine de maïs petit à petit en pétrissant.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure.
- # Huilez un plat capable de résister à haute température avec les côtés fermés, puis installez la pâte dedans.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés pendant 40 minutes.
- # A la sortie du four, laissez refroidir un peu, sortez du plat, mettez dans une pochette plastique et fermez serrement.

N-B : La farine de maïs est consommée principalement dans la région de la mer noire. Elle ne gonfle et grille pas énormément.