



Pain Aux Noix

Cevizli Ekmek



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
1 œuf
1 tasse de thé de yaourt
1 tasse de café d'eau tiède
1 poignée de noix battues
1 cuillère à café de sucre granulé
1 cuillère à soupe de sel
2,5 tasses de farine

- # Mettez dans un bol creux, de la levure, de l'eau tiède, du sucre puis mélangez, ensuite rajoutez du yaourt, du sel, du blanc d'œuf et de la farine puis pétrissez.
- # Laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # Ouvrez la pâte de la grandeur d'une assiette, versez 1 cuillère à soupe d'huile végétale puis roulez.
- # Appuyez les rouleaux du bout vers les milieux, pour que la forme de rouleau disparait.
- # Laissez reposer pendant ½ heure puis mettez le jaune d'œuf mis à part.
- # Laissez cuire au four à 200 degrés pendant 35 minutes.
- # A la sortie du four, laissez refroidir, mettez dans une pochette plastique et fermez serrement.

N-B : Vous pouvez préparer le pain aux noix avec du beurre au lieu d'huile végétale.