



Muffin Au Pavot

Haşhaşlı Çörek



De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes
1 œuf
5,5 tasses de farine
2 tasses à café de yaourt
2,5 tasses à thé de lait chaud
2 morceaux de sucre
1 cuillère à soupe de sel
16 cuillères à soupe de beurre de pavot
3/4 tasse d'huile de tournesol
1 tasse de thé d'eau chaude

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, rajoutez de la levure et les morceaux de sucre. Mélangez avec les bouts de doigt jusqu'à que les sucres fondent.
- # Rajoutez du blanc d'œuf, du yaourt, du lait tiède et de la farine petit à petit. Quand la pâte se rassemble couvrez le bol de pétrissage avec une serviette humide.
- # Pendant ce temps mélangez dans un autre bol, le pavot avec l'huile végétale.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 16 morceaux et ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette.
- # Mettez le mélange de pavot et d'huile sur les pâtes à l'aide d'une brosse puis faites un rouleau, puis donnez la forme en tournant le rouleau sur lui-même.
- # Préparez chaque morceau de la même façon. Mettez le jaune d'œuf séparé dessus. Laissez reposer dans le plat pendant 1 heure.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 35 minutes.

N-B: Si vous voulez un muffin plus sucré, vous pouvez rajouter jusqu'à 6 morceaux de sucre.