



Pain Aux Ails

Sarimsaklı Ekmek



) Pain Aux Ails (Sarimsakli ekmek)
Recette de pâte
Ingrédients :
Levure ½ taille d'une boîte d'allumettes
1,5 tasses d'eau tiède
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 œuf
1 tasse à thé d'huile végétale
5 gousses d'ail
2 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
1 cuillère à soupe de cumin

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la levure, de l'eau tiède, du sucre granulé, du blanc d'œuf et mélangez.
- # Rajoutez la moitié du sel, un peu de farine et de l'huile puis pétrissez.
- # Quand vous obtenez une pâte mi-dure, rajoutez les ails mélangé avec du sel.
- # Pétrissez puis laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # Séparez la pâte reposé en 12 morceaux égales. Donnez la forme d'une balle et laissez reposer encore pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, arrondissez encore une fois les boules et placez dans le plat.
- # Mettez du jaune d'œuf à l'aide d'une brosse. Saupoudrez tout au-dessus, de la graine noire.
- # Mettez les pains aux ails au four chauffé à 200 degrés.
- # Laissez cuire jusqu'à que la surface devient rouge.
- # Après avoir sortie les pains, laissez refroidir puis mettez dans une pochette.
- # Prenez de la pochette quand vous utilisez.

N-B: Vous pouvez servir le pain aux ails en compagnie de fromage, de saucisses ou d'olive.