



Açma

Açma



2 œufs
1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette
4 tasses de farine
2 morceaux de sucre
1,5 tasses d'eau tiède
1,5 cuillère à thé de sel
Une demi-tasse de thé d'huile
12 cuillères à soupe d'huile végétale (Pour l'intérieur)

- # Mettez dans un bol de pétrissage, 1 œuf, 1 blanc d'œuf, du sel, de la levure et de l'huile végétale puis mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez de la farine en mélangeant et obtenez une pâte proche d'une forme molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Séparez la pâte en 12 morceaux, recouvrez la pâte puis laissez reposer encore ½ heure.
- # Ouvrez chaque morceau de pâte avec les bouts de doigt de la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez 1 cuillère à soupe d'huile végétale sur chaque pâte ouvert. Roulez puis rassemblez les deux bouts pour former un anneau.
- # Placez tous les muffins dans un plat de cuisson huilé. Laissez reposer 15 minutes dans le plat, puis mettez le jaune séparé.
- # Placez dans le four froid. Laissez cuire à 190 degrés jusqu'à la grillade de la surface.
- # Servez tiède.

N-B: Vous pouvez saupoudrez du cumin noir ou du pavot selon votre volonté.