



## Rosette

Rozet



1 cuillère à café de levure sèche en poudre  
½ tasse d'eau chaude  
2 sucre en morceau  
½ tasse d'huile d'olive  
1 œuf  
De la farine tant que possible  
1 cuillère à café de sel  
Cumin noir

- # Mettez dans ½ tasse d'eau, du sucre en morceaux puis mélangez pour faire fondre. Puis rajoutez de la levure sèche en poudre. Fermez le verre puis laissez attendre 10 minutes.
- # Videz le verre dans un bol creux, rajoutez du blanc d'œuf, du sel et de l'huile d'olive.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant. Quand la pâte devient molle, la pâte est prête.
- # Laissez reposer la pâte pendant 45 minutes de façon couvert.
- # Ouvrez la pâte à la fin du temps, pétrissez un peu, prenez des morceaux un peu plus grand que des noix, puis roulez des barres de l'épaisseur d'un crayon papier.
- # Tenez les barres du milieu, jetez un côté sur l'autre. Placez dans un plat légèrement huilé.
- # Faites tous rosettes de cette manière, puis mettez du jaune d'œuf et saupoudrez du cumin noir. Laissez attendre encore 10 minutes dans le plat.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que la surface soit grillé.

**N-B:** Vous pouvez utiliser de la levure mouillée. Vous prendrez les mêmes mesures en utilisant de la levure de la taille d'une boîte d'allumette.