



Pour accompagner votre salade, chorba, soupe c'est l'idéal ces triangles de pains aromatisés très délicieux et plein de goût et le comble est que chacun peut rajouter son grain d'épices favoris et le tour est joué.

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 1 c à café de sucre
- 2 c à soupe d'huile d'olives
- 3 c à soupe d'huile
- 1 oeuf
- 1 sachet de levure de boulanger
- sel
- farine



Garniture

- paprika rouge
- persil finement haché
- oignon haché mais pas trop fin pour ne pas le bruler à la cuisson
- graines de sésame
- thym



Préparation

Dans un bol, délayer la levure dans le lait tiède et laisser pour 5 min.

Rajouter l'huile et l'oeuf légèrement battu.

Ajouter le sel et la farine au fur et à mesure pour former un pâte molle.

Pétrir juste un petit moment , la pâte n'a pas besoin d'etre bien pétrie.

Couvrir d'un plastique et laisser doubler de volume.

Diviser la pâte en deux.

Abaisser la pâte mais faut pas qu'elle soit trop épaisse.

Mettre une c à café ou un tout petit peu plus et avec les doigts, faire des trou sans transpercer la pâte.

Mettre la garniture et vous pouvez rajouter des épices à votre goût.

Couper en triangles et poser les triangles dans le plateau et laisser reposer 15 min.

Enfourner dans un four Th.6 pendant 20 min.



Bonne dégustation.