



Ingrédients pour 6 galettes:

20 g de levure fraîche
 1 cuiller à thé de sel
 450 g de farine
 50 g beurre
 1/4 l lait
 1 jaune d'œuf
 1 cuiller à soupe de graines de sésame
 1 cuiller à soupe de cumin

Nane-e taftun

Galette de pain

Dans une terrine, écraser et dissoudre la levure dans 10 ml d'eau tiède. Y ajouter le sel et une cuiller à soupe de farine.

Remuer puis couvrir.

Laisser reposer pendant 10 minutes. Ajouter le beurre, le lait et remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Tamiser la farine restante et en incorporer deux tiers au liquide.

Couvrir la pâte et laisser reposer 1,5 heures dans un endroit chaud.

Pétrir la pâte pendant un quart d'heure en y ajoutant la farine restante.

Couvrir et laisser reposer encore une heure.

Préchauffer le four à 250°.

Partager la pâte en six portions égales et la former en boules. Les étaler avec le rouleau à pâtisserie en galettes de 30 cm de diamètre. Les glacer avec le jaune d'œuf, saupoudrer de sésame et de cumin puis mettre au four.

Cuire trois minutes de chaque côté.