

Pain spirale

Ingrédients

100 ml d'huile

200 ml de lait

1 oeuf

2 cs de sucre

500 gr de farine

1 cs de levure chimique

1 sachet spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Diviser cette dernière en 14 boules

Rouler chaque boule en boudin qui sera roulé sur lui même pour former un escargot

Laisser lever 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer des graines de nigelle et sésame

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

