

Pain torsadé du Shabbat

Ingrédients

250 ml d'eau

1 oeuf

1 cs d'huile

1 cc de sucre

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte sur un plan de travail fariné

Diviser en 6 boules et laisser reposer une dizaine de minutes

Rouler en un boudin chaque boules

Former deux pains tressés de 3 brins

Laisser lever environ 30 mn

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

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

