

Boules aux graines de sésame

Ingrédients

200 ml de lait

1 cs de vinaigre **oublié**

1 oeuf

2 cs d'huile d'olive

2 cc de sucre

480 gr de farine T55

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

déco

graines de sésame

1 jaune d'oeuf + lait

Mettre dans la MAP tous les ingrédients dans l'ordre préconisé (sauf ceux de la déco)

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 8 parts

Former une boule avec chaque part

Laisser lever une vingtaine de minute

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

Parsemer de graines de sésame

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

