

Pain au sésame



Pain et viennoiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 45 mn

Un pain rustique qui accompagnera, avec beaucoup de saveur, charcuteries et grillades !

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 oeuf
- 1 cc de sel
- 300 ml d'eau
- 2 paquets de levure pour pain
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 g de graines de pavot
- 20 g de graines de sésame doré

Préparation

- 1 Mettez l'eau et le sel dans le fond de votre pétrin. Battez l'oeuf en omelette et vous l'ajoutez à l'eau. Tous les liquides dans le fond du pétrin. Vous répartissez, ensuite, la farine sur l'eau.
- 2 Enfin, vous mettez votre levure et les graines de sésame doré sur la farine et vous faites tourner votre MAP en mettant le programme pétrissage.
- 3 Sortez votre pâton et formez-en une boule. Mettez une feuille de papier sulfurisé dans le fond d'une cocotte en fonte et vous disposez votre pâton. Vous recouvrez d'un linge et vous laissez lever tranquillement.
- 4 Lorsque la pâte a atteint le bord de la cocotte badigeonnez-la d'huile d'olive et saupoudrez-la de graines de pavot. Mettez, alors, votre pain à cuire dans le four à 220° pendant 45 minutes environ (+ou- selon le four).
- 5 Il n'y a plus qu'à le déguster! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

