



Pain Au Sésame

Susamlı Ekmek



1,5 cuillère à café de levure sèche
1 tasse d'eau chaude
1 tasse de lait
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 cuillère à café de sel
3 tasses de farine de blé
De la farine tant que possible
½ tasse de thé de graines de sésame
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans l'eau tiède, de la levure, du sucre granulé et laissez attendre pendant 10 minutes. A la fin du temps, rajoutez du lait tiède, du sel et la moitié de la farine.
- # Rajoutez du sésame, la farine de blé qui reste et de la farine normale jusqu'à obtenir une pâte non collante aux mains.
- # Laissez attendre la pâte couverte pendant 1 heure. Pétrissez puis mettez dans un plat de gâteau ou de pain. Saupoudrez du sésame puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Placez le pain au sésame au four chauffé à 220 degrés. Laissez cuire jusqu'à que le pain gonfle.
- # Servez après ½ heure de la sortie du four.

N-B; Vous ne pouvez pas préparer du pain en utilisant seulement de la farine de blé, vous devez utiliser de la farine normale.