Petits pains pavot et sésame au thermomix

Informations

Préparation : 90 min	Cuisson : 30 min	Durée : 120 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapes : 11	Commentaires : 2	Astuces : 10

Ingrédients

300G de farine
100G de lait
100G d'eau
20G de beurre mou
15G de graine de sésame
15G de graine de pavot
25G de levure fraîche

Etapes

Â»
Mettre le lait, l'eau, la levure dans le bol du thermomix et régler 2 minutes 30 sur la vitesse 3 à 37°C.
Â»
Ajouter le farine, le sel, le beurre mou et régler sur la fonction épi pendant 3 minutes.
Â»
Fariner le plan de travail, déposer la pâte et la pétrir 2 à 3 fois.
Â»
Former une grosse boule et déposer la dans un bol recouvert d'un linge humide.
Â»
Laisser la pâte lever pendant au moins 2H.
Â»
Former des petites boules que vous aplatissez légèrement.
Â»
Mouiller le haut de chaque boules.
Â»
Tremper quelques une dans les graines de pavot et d'autres dans le graines de sésame.
Â»
Former une grappe avec les petite boules (Pour quelles tiennent les unes aux autres vous pouvez mettre un peu d'eau).
Â»
Faire lever les petits pain en les mettant au four à 40°C pendant 30 minutes.
Â»
Mettre ensuite le four sur 180°C et laisser cuire les petits pains pendant 30 minutes.
Une fois les petits pains thermomix sortis du four, laisser refroidir

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com