

Tendir choreyi (pain Azebaïdjanais)

Ingrédients

375 ml d'eau tiède

530 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

100 gr de graines de sésame

1 jaune d'oeuf

graines de nigelle ou de **sésame**

Mettre dans le bol du robot l'eau puis recouvrir avec la farine et la levure

Pétrir une dizaine de minutes

Ajouter les graines de sésame et continuer à pétrir un peu

Recouvrir la pâte et laisser lever environ 30 mn

Dégazer la pâte sur un plan de travail fariné

Former un rectangle de 35 cm X 20 cm **j'ai fait au pif**

Déposer la pain sur une plaque recouverte de papier sulfurisé **j'ai étalé la pâte directement sur la toile silpat**

Laisser reposer 15 mn

Faire des grignes et badigeonner avec le jaune d'oeuf

Parsemer de graines de nigelle ou **sésame** ou même les deux

Cuire four chaud 200° entre 20 et 30 mn **à 180° pendant 30 mn**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>