



Mes pains "buns"

Ingrédients : pour une dizaine de pains

- 500 g de farine blanche
- 300 ml d'eau tiède
- 2 cac de sel
- 2 sachets de levure déshydratée (j'ai utilisé de la briochin)
- 2 cas de sucre
- 2 cas d'huile d'olive

Pour décorer les pains:

- graines de sésame

Préparation :

Délayez la levure dans 2 à 3 càs d'eau tiède.

Mettre dans le robot la farine, le sel, le sucre, l'huile d'olive et la levure délayée.

Mettre en route en position 1, et incorporez l'eau petit à petit. Pétrir jusqu'à la position 3 afin d'obtenir une boule de pâte.

Ramasser la pâte.

Laissez la pâte lever pendant 15mn.

La reprendre, la diviser en boules de poids identiques si possible.

Mettre sur une tôle.

Vaporisez de l'eau sur vos boules et parsemez de graines de sésame.

Laissez reposer 1H.

Préchauffez votre four à 200°C (TH 5/6) et enfournez jusqu'à ce que le dessus soit bien coloré. Bon appétit !