

Simith (pain turc)

Ingrédients

100 ml d'eau

5 cs de lait

1 oeuf

2 cs d'huile d'olive

50 gr de beurre

1 cs de sucre en poudre

350 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la couper en 6 morceaux

Rouler chaque morceau en boudin et former en un bracelet

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner de blanc d'oeuf, de beurre fondu ensuite tremper chaque bracelet dans des graines de sésame

Cuire four chaud 200° jusqu'à cuisson

