

# Pain pour paninis

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/06/23948856.html>

October 22, 2012

vendredi 6 avril 2012

Au début quand je faisais des paninis, j'achetais mon pain. Mais je le trouvais un peu synthétique. Donc je me suis lancée dans la réalisation de mon pain.

J'utilise ma MAP (sans elle je serai perdue).

Ingrédients pour 6 pains :

Lait : 150 ml

Eau : 250 ml

Sel : 1 cuil. à café

Huile d'olive : 2 cuil. à soupe

Farine : 600 gr

Levure boulangère sèche : 1 sachet

Graines de sésame (facultatif)

Mettre les ingrédients dans cette ordre, choisir le programme "pétrissage seul".

A la fin du programme, sortir la pâte et la diviser en 6 morceaux. Former les petit pains. Laisser gonfler 20min.

Avec un pinceau, passer un peu d'eau sur le pain et déposer (facultatif) des graines de sésame, appuyer légèrement.

Mettre dans le four un plat contenant de l'eau, déposer les pains sur la plaque du four et faire cuire à 200°C une dizaine de minute. Le pain doit rester blanc.

(Ce pain peut être congelé.)



Bonne dégustation...!!