

Pain marocain spirale

Ingrédients

500 gr de farine T55

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

1/2 sachet levure chimique

100 ml d'huile de tournesol

100 ml de lait

110 ml d'eau

1CS sucre

1 oeuf

Pour la déco

Graines de sésame

1 jaune d'oeuf + 1CS lait

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

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

La diviser en 4 pâtons

Former un boudin avec chaque pâton et les rouler en escargot

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner les pains avec un oeuf délayé avec le lait

Parsemer de graines de sésame

Cuire four chaud 190° environ 20 mn

