

Pain à la semoule et graines de sésame

Ingrédients

500 gr de semoule extra fine

280 gr de lait tiède

40 gr de margarine

1 œuf

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

3 cs de graines de sésame

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

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

Diviser en 8 boules

Laisser lever environ 30 mn

Cuire four chaud 200° une quinzaine de minutes

