

Pains ovales au sésame noir

(<http://www.alabaguette.com/archives/2020/04/10/38187275.html>)

Sur le blog : A la baguette (<http://www.alabaguette.com/>)



Ingrédients

Pour la pâte à pain

- 1 sachet de préparation pour pâtes à pains gourmandises®
- 360 g d'eau
- 300 g de farine t55
- 300 g de farine t65
- 20 g graines de sésame noir

Dans le bol, verser la levure et l'eau dans le bol. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter les farines et les graines de sésame noir. Pétrir les ingrédients 1 minute 30 - fonction Pétrir. Poser le verre doseur, couvrir le bol d'un torchon épais. Laisser pousser au moins 20 à 25 minutes. La pâte doit doubler de volume.

Pour le façonnage et la cuisson

Sur le Roul'pat, retourner le bol et sortir la pâte. Dégazer le pâton et partager en 2. Façonner en boule et allonger légèrement. Placer dans le moule, réaliser des incisions et couvrir d'un torchon propre. Laisser pousser environ 20 à 25 minutes. Pendant la pousse, préchauffer le four à 250°C. Une fois les pains bien développés, enfourner 20 minutes à 250°C. Vaporiser d'eau légèrement salée au bout de 5 à 8 minutes de cuisson. Laisser refroidir sur grille.