

LE PAIN

Les ingrédients



farine



levure



sel



huile



eau chaude



raisin sec



graine de sésame

Les ustensiles



Un saladier



Une cuillère



Une spatule
en bois



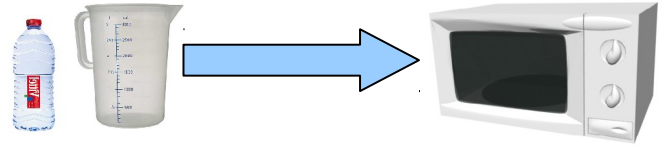
Une balance



Un bec doseur



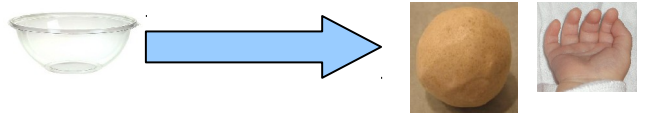
Versez 600 grammes de farine, 1 cuillère de sel et 1 sachet de levure dans le saladier



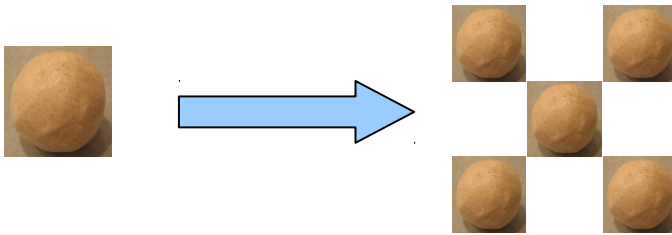
Faites chauffer 50 cl d'eau dans le micro-onde pendant 45 secondes.



1) Ajoutez 1 cuillère d'huile et l'eau chaude dans le saladier.
2) Mélangez.



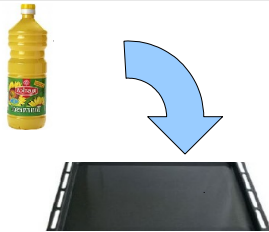
Pétrissez la pâte avec vos mains pendant 5 minutes pour qu'elle devienne molle et élastique.



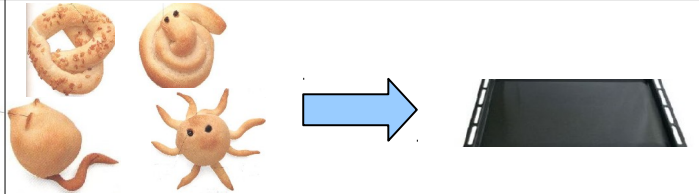
Formez 5 boules avec la pâte.



1) Créez une forme de pain avec votre boule.
2) Décorez votre pain avec les graines de sésame et le raisin sec.



Recouvrez la plaque du four avec de l'huile.



Mettez les petits pains sur la plaque du four.



Mettez la plaque dans le four pendant 10 à 15 minutes (220°C).