



Pain Tessinois

Ingrédients :

- 500 grammes de farine
 - 10 grammes de sel
 - 1 c. à soupe de sucre
 - 3 dl d'eau
 - 25 grammes d'huile
- 1/2 cube de levure fraîche (20 grammes)

Préparation :

Mettre dans le bol du robot la farine, le sel, le sucre

Délayer la levure dans l'eau tiède, ajouter l'huile

Allumer le robot (avec le crochet pour pétrir) et verser le liquide d'un coup

Pétrir environ 5-6-minutes

Lorsque la pâte a doublé de volume, partager en 9 portions d'environ 100 grammes

Façonner des boules et allonger les un peu, les poser côte à côte sur une plaque avec un papier de cuisson

Laisser à nouveau lever pour une bonne 1/2 heure

Badigeonner avec un jaune d'oeuf dilué avec une goutte de lait

Faire une entaille sur la longueur du pain avec un couteau sans dents bien aiguisé

Cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés

