[](http://storage.canalblog.com/98/62/343234/36082114.jpg)

INGREDIENTS POUR 6/8 PAINS SELON LA TAILLE:

\*120g d' eau

\*180g de lait

\*1 oeuf battu

\*30g beurre mou

\*1 CS sucre

\*1 CC de sel

\*550g farine T55

\*1 sachet de levure deshydratée

PREPARATION:

Mettre le tout dans la MAP dans l'ordre indiquer et lancer le programme pâte. Quand le cycle est fini sortir la pâte et faire des boules en les applatissant légèrement.

[](http://storage.canalblog.com/82/79/343234/36082421.jpg)

Laisser lever sur une plaque allant au four environ 45 min. Chauffer le four à 180°C. Vaporiser les hamburger d'eau et parsemer de graines de sésame.

[](http://storage.canalblog.com/34/64/343234/36082453.jpg)

Cuire environ 12 à 15 min. Surveiller la cuisson car ça dépend des fours.

[](http://storage.canalblog.com/50/09/343234/36082479.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/44/78/343234/36082497.jpg)

Ces pains je vais les garnir ce soir et je mettrai la photo demain...Bisous.Mél.