

# A la baguette

Pains et viennoiseries by Cachou66

## Pain Pide ou pain turc

### Ingrédients :

#### Pour la pâte à pide

- 1 sachet de préparation pour pâtes à pains GD®
- 120 g d'eau
- 180 g de lait
- 500 g de farine t55
- 50 g d'huile d'olive
- 1 c.à.c de sucre en poudre

#### Pour le façonnage et la cuisson

- de la semoule de blé extra fine
- du blanc d'oeuf battu
- des graines de nigelle
- des graines de sésame



### Préparation :

#### Pour la pâte à pide

Dans le bol, mettre la levure, l'eau et le lait. Tiédifier 25 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter la farine, l'huile d'olive et le sucre. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrir. (sans verre doseur)

Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle, couvrir le bol d'un torchon épais. Laisser pousser environ 20 minutes.

#### Pour le façonnage et la cuisson

Sortir la pâte du bol et dégazer sur la Roul'pat, semoulée.

Partager la pâte en 2 parts égales. Bouler. Préchauffer le four à 200°C. Placer les moules à tarte pour pains sur les plaques alu perforées.

### Suggestion :

Il accompagnera parfaitement des plats en sauce ou viandes grillées au BBQ, très bon aussi avec le fromage.

### Les bons produits pour réussir la recette :



Retrouvez ces produits sur la [boutique Guy Demarle](http://www.boutique-guydemarle.com) (si vous n'avez pas de conseiller, vous pouvez me choisir Catherine BEAL)°