

PAIN TESSINOIS



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 1h 50mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 500g Farine blanche
- 20g Levure fraîche
- 1 1/2 cc Sel
- 300g Eau, tiède
- 30g Huile de colza
- 1 Oeuf Battu

Préparation:

- Mettre 500g de farine, 20g de levure, 1 1/2 de sel, 300g d'eau et 25g d'huile de colza dans le bol de mixage et pétrir 3 min. Former une boule avec la pâte, la mettre dans un récipient, couvrir et laisser lever 30 minutes à température ambiante.
- Chemiser la plaque à pâtisserie de papier cuisson.
- Diviser la pâte en 10 parts égales et former avec chacune un colombin uniforme de 15 cm. Sur la plaque à pâtisserie chemisée, disposer côte à côte 2 rangées de 5 colombins de pâte. Laisser reposer une nouvelle fois le pain tessinois à température ambiante pendant 40 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.
- Avec un couteau bien aiguisé, entailler les deux pains tessinois sur toute la longueur. Mélanger 1 c. à soupe d'eau et l'œuf battu dans un petit récipient en remuant bien et badigeonner les pains tessinois de ce mélange. Cuire pendant 30 minutes à mi-hauteur du four (200°C) chaleur en haut et en bas.
Laisser refroidir les pains tessinois sur une grille à pâtisserie et servir.