

## PAIN JAUNE



*Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 1*

### Ingrédients:

- 20g Levure boulangère
- 20g Sucre
- 150g Lait
- 500g Farine de blé
- 1 Oeuf
- 20g Beurre
- 40g Huile de tournesol
- 100g Eau
- 10g Sel
- 1cs Curcuma
- 1 Jaune d'oeuf

### Préparation:

- Mettre 20 g de levure boulangère fraîche, 20 g de sucre et 150 g de lait dans le bol, puis chauffer 2 min 20 sec/37°C/vitesse 2.
- Ajouter 500 g de farine, former un petit trou au centre et ajouter 1 œuf, 20 g de beurre mou, 40 g d'huile de tournesol, 100 g d'eau, 10 g de sel et 1 c. à soupe de curcuma, puis activer le mode Pétrin □/10 min. Laisser reposer la pâte 1h dans le bol.
- A la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 190°C.
- Transvaser la pâte sur le plan de travail fariné, former 7 boules individuelles de taille identique et les disposer en forme de marguerite sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Couvrir d'un torchon.
- Battre 1 jaune d'œuf avec la c. à soupe de lait restante et badigeonner les pains de ce mélange, puis parsemer de graines de nigelle. Enfourner et cuire 20-25 min.
- Laisser tiédir ou refroidir avant de servir.