Pain turc

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

230 ml de lait
230 ml d’eau (chaude)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à thé de sucre
1⁄2 cuillerée à thé sel
2 1⁄2 cuillerées à thé de levure déshydratée
1 blanc d’œuf
675 grammes de farine blanche (+ un peu)
1 cuillère à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe d’eau
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Méthode de préparation

1. **Dans un grand récipient, mélangez le lait, l’eau, l’huile d’olive, le sucre, le sel, la levure et le blanc d’œuf.**

   Ajoutez la farine peu à peu et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

2. **Recouvrez d’un linge et laissez gonfler la pâte pendant 30 minutes dans un endroit chaud.**

   Versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Divisez la pâte en 4 morceaux. Couvrez 2 plaques de cuisson de papier sulfurisé. Disposez 2 morceaux de pâte sur chaque plaque de cuisson.

3. **Couvrez et laissez reposer pendant 20 minutes.**

   Entre-temps, préchauffez le four à 200 °C. Placez un plat de cuisson vide sur la sole du four.

4. **Étalez chaque boule de pâte pour former un pain allongé d'une épaisseur de ± 1,5 cm. Utilisez vos doigts pour faire quelques alvéoles dans la pâte. Saupoudrez de graines de sésame et enfournez.**

   Remplissez le plat de cuisson d'eau bouillante.

5. **Faites cuire pendant 18 minutes, ou jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.**

   Retirez les pains du four et couvrez-les immédiatement d'un linge humide. La cuisson à la vapeur donnera au pain une consistance légère et moelleuse.