

# Pain Arménien |

## Recette pour 12 pains

### Description

Pain sous forme de tuile, craquelin, sur une base de pâte blanche

### L'astuce du chef

C'est un pain qui peu accompagner différentes sauces ou crémages.

Ici nous utilisons des graine de sésames, mais vous pouvez laisser aller votre imagination avec d'autres graines ou fruits secs, attention qu'ils supportent bien la cuisson.

### Ingrédients

#### Pâte à pain Arménien

- 240 Ml Eau
- 15 Ml Huile d'olive
- 540 Gr Farine
- 6 Gr Levure sèche
- 25 Gr Sucre
- 25 Gr Sel
- 36 Gr Graisse végétale
- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

#### Finition

- 1 Unité(s) Oeuf
- 10 Ml Eau
- 1 Poignée(s) Graines de sésame noir et blanc

### Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **45 mins**

#### Progression

Rassemblez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette, mélangez en première vitesse. Une fois qu'une boule commence à se former, laissez tourner 2 minutes environ. Ensuite, passez à la vitesse supérieure pour que la pâte soit comme frappée. Vous chercher à rendre la pâte homogène et lisse, une fois cela obtenu vous arrêtez. Débarrassez la pâte dans un bol huilé, recouvert d'un film alimentaire, laissez reposer (pointage), environ 45mn à 1 heure.

Détaillez des morceaux d'environ 75 gr.

Étalez à l'aide du rouleau à pâtisserie les morceaux de pâte, le plus finement possible, déposez les abaisses sur les plaques de cuisson avec papier parchemin.

#### Finition

Badigeonnez les abaisses de dorure, parssemer de graines de sésames sur la dorure.

Enfournez dans un four chaud, environ 4 à 5 minutes, assurez-vous d,une coloration dorée.

Laissez refroidir, il ne vous reste plus qu'à casser les tuiles.

**Bon appétit!**