

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## **Pain pidé Turc**

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 30 min**

### **Ingrédients :**

500 g de farine  
15 cl de lait tiède  
15 cl d'eau tiède  
20 g de levure boulangère fraîche ou 1 sachet de levure boulangère sèche  
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 cuillère à café de sel

### *Pour la dorure :*

1 jaune d'œuf  
1 cuillère à soupe de lait entier  
1 cuillère à soupe de graines de sésame  
1 cuillère à soupe de graines de pavot ou de nigelle

### **Préparation :**

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans l'eau tiède.

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre et l'huile de tournesol. Ajoutez l'eau avec la levure et le lait. Mélangez le tout, n'hésitez pas à le faire à la main.

Pétrissez la pâte sur un plan de travail pendant 10-15 min sinon faites-le au robot électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Remettez la pâte dans le saladier, couvrez-la d'un linge propre puis laissez pousser 1 h dans un endroit tiède.

Après ce temps, dégazez la pâte en la pressant avec votre poing.

Lorsque la pâte a bien dégazé, faites une boule et aplatissez-la avec les mains sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en un beau cercle de 3 cm d'épaisseur.

Couvrez la plaque et laissez le pain levé pendant 40 minutes.

Commencez à décorer le pain avec vos doigts en enfonçant bien la pâte et formez d'abord un cercle puis dessiner des carrés au milieu de ce cercle.

Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez le pain avec.

Saupoudrez les graines de sésame, de pavot ou de nigelle à tour de rôle sur chaque carré dessiné.

Mettez à cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le déguster.