 **Pampushki**

 **Pour un petit Pampushki**

**- 170 g d'eau  
- 1 càc de sel  
- 1 càs d'huile  
- 300 g de farine T55  
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger  
- 2 càc de sucre  
- graines de nigelle**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la MAP.  
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout (1h20).  
Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.  
Partager en 9 morceaux d'environ 55 grammes.  
Former une boule avec chaque pâton et le déposer sur la plaque du four.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (30 minutes à 30°C dans le four pour moi).  
Vaporiser d'eau et saupoudrer de graines de nigelle.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser refroidir le pain sur une grille.  
Régalez-vous...