 **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...