

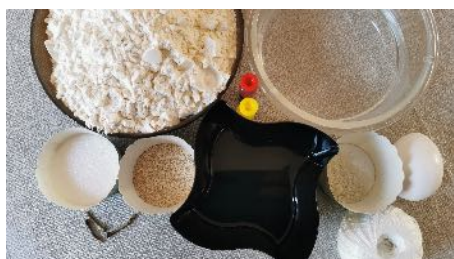
PAIN EN FORME DE CITROUILLE

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 80 g d'huile
- 265 g d'eau tiède
- 2 c. à soupe de levure sèche
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à c. de sel
- colorant alimentaire orange

Cuisson :

- 10 min. à 200°



Verser dans un bol la levure, l'eau tiède, l'huile et le sucre. Couvrir, laisser mousser 10 min.

Ajouter la farine, le sel, l'œuf et le colorant, pétrir la pâte.



Découper la pâte en formant des boules de 60 g



Ficeler les boules en quartier



Badigeonner d'œuf les pains



Cuire les pains au four, environ 10 minutes à 180°



Enlever les ficelles des pains



Planter une queue de tomate dans votre pain citrouille