

Buns au thon et philadelphia

Ingrédients

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

210 ml de lait tiède

1 oeuf

70 gr de beurre mou

150 gr de philadelphia à température ambiante

160 gr de thon à l'huile égoutté

sel

poivre aux baies

persil ciselé

Mélanger le thon, le philadelphia, le persil puis saler et poivrer

Réserver

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure

Ajouter l'oeuf battu avec le lait

Pétrir vitesse 1 pendant 4 mn puis quelques minutes vitesse 2

Ajouter le beurre

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn

Dégazer la pâte et la diviser en 10 pâtons

Etaler la chaque pâton et y déposer un peu de mélange au thon

Refermer en veillant de bien souder en dessous

Laisser lever pendant 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de nigelle

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

