



### INGRÉDIENTS (8 pains buns ou donuts)

600 g **Farine Brotgenuss\***  
300 ml lait de soja  
200 ml eau tiède  
10 g levure de boulanger  
1 cac sucre en poudre  
1 cac sel  
3 oeufs (2 pour la pâte et 1 pour dorer les buns)  
40g beurre végétal  
quelques graines de sésame

#### Beurre Miso

50 g pâte de miso (sans gluten)\*  
125 g beurre ou beurre végétal  
3 cas sucre de riz (sirop)  
1/2 citron bio (jus et zestes)

*\*disponibles dans la boutique en ligne KOMEKO*



### PRÉPARATION

#### Préparer le beurre miso:

Mixez tous les ingrédients au robot, versez dans un recipient et réservez au réfrigérateur.

#### Préparer les pains :

1. Faites tiédir le lait et l'eau, ajoutez le beurre en remuant pour le faire fondre et ajoutez le sucre.
2. Dans un saladier, mélangez la farine Brotgenuss, le sel et la levure de boulanger.
3. Ajoutez le mélange liquide et 2 œufs légèrement battus. Remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Façonnez 8 boules de pâte pour des buns ou formez des donuts (en vous farinant bien les mains). Posez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Recouvrez d'un torchon humide et laissez lever 1h dans un endroit tiède (four préchauffé à 40°C par exemple).
6. Badigeonnez les pains avec l'œuf légèrement battu. Saupoudrez de quelques graines de sésame.
7. Enfournes 20 minutes à 180°C (chaleur ventilée).
8. Laissez vos pains refroidir et dégustez les avec le beurre miso, bon appétit !

