Pour 6 pains

1/4 tasse (60 g) de beurre
1/2 tasse (125 ml) de babeurre
1/2 tasse (125 ml) de fromage ricotta
2 tasses (300 g) de farine
2 c. à soupe (25 g) de sucre
1 c. à café (5 ml) de sel
1c. à soupe (8 g) de levure à pain sèche à action rapide

1 jaune d'oeuf mélangé à 1 c à soupe d'eau pour dorer
Graines de sésame pour saupoudrer

Mettre le beurre et le babeurre dans un bol et chauffer au micro-ondes pendant 1 minute (le mélange se séparera, mais c'est correct.)
Ajouter la ricotta et remettre au micro-onde afin de faire tiédir le mélange (il faut qu'il soit entre 110 à 120 F/ 43 à 49 C).

Mettre la préparation dans le bol du batteur sur socle.
Ajouter la farine, le sucre, le sel et la levure. Mélanger avec une spatule sur le bas jusqu'à combiné. Utilisez le crochet pétrisseur à pétrir à vitesse moyenne, environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et forme une boule.

Couvrir le bol de film alimentaire et laisser lever 1 heure.

Dégonfler la pâte sur une surface légèrement farinée, puis la couper en 6 portions de même poids.
Façonner des boules de pâte, en prenant soin de bien mettre les pliures sous la boule de pâte.

Déposer les boules de pâte sur des plaques de cuisson chemisées de papier parchemin, couvrir d'un linge propre et laisser lever 1 heure.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).
Badigeonner les boules de pâte avec le mélange d'oeuf et d'eau, puis saupoudrer de graine de sésame.

Enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.