Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Pain maison - Khobz ed' dar

Ingrédients

210g de farine , 140g de semoule de Blé dur, 7g de levure sèche, 1 càs de sel, 1 càs de sucre, 22 cl d'eau, 1 càs d'huile d'olive,

Préparation

Diluer la levure, le sel et le sucre dans l'eau tiède.
Dans un robot pétrisseur, mettre la farine et l'huile. Sabler. Ajouter l'eau au fur et à mesure, jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique qui ne colle pas au bol. Travailler la pâte pendant une dizaine de minutes.
Faire lever la pâte pendant une heure ou au four à 30°C.
Farinez le plan de travail avec la semoule fine. Former 4 boules et les rouler dans la semoule. Aplatir les pains et faire un trou au centre avec le doigt. Faire lever une heure.
Cuire à la poêle à sec, à feu moyen, pendant une dizaine de minutes de chaque côté.

Notes :