

Recette : Pain marocain à la semoule

www.sensoussi.com

D'après les recettes de Drissia, entre parenthèses la recette originale
(<http://www.sensoussi.com/article-recettes-du-maghreb-73865864.html>)

Ingrédients

- 350g (500g) de farine blanche
- 350g (500g) de semoule fine
- 1 peu de semoule moyenne
- 1,5 (2) sachets de levure de boulanger ou 2cc de fraîche
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 20 ml (un peu) d'eau tiède
- 400 ml environ (ajouter de l'eau)
- 1,5 cuillères à soupe de sel fin (sel)

Préparation

Mélanger sucre, levure avec les 20 ml d'eau tiède, pendant ce temps (10mn)

En machine à pain ou au batteur électrique

Jeter dans le bol : farine, semoule, eau, sel

Ajouter le mélange levure/sucre

Mettre en marche mode « pâte »

Laisser gonfler une première fois dans la machine à pain

A la sortie, sur une planche jeter la semoule moyenne, bien dégazer et mélanger cette pâte légère (elle tombe) sur la semoule

Laisser gonfler à nouveau au moins ½ heure sous torchon ou au four 40°C

Faire un trou en son centre

Préchauffer le four à 210/220°C

Enfourner 20 minutes

Drissia le fait à la main

