

Pain à la poêle

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 5 mn par pain

Temps d'attente: 1 à 2 heures.



Ingrédients pour 3 pains:

-500 g de semoule fine

-300 g d'eau tiède

-1/2 cuil. à café de levure de boulanger déshydratée

-1 cuil. à soupe de sel fin

Recette:

- 1) Mélanger la semoule, la levure, l'eau et le sel jusqu'à obtenir une pâte souple et bien homogène. Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 2 heures.
- 2) Séparer la pâte en 3 boules égales. Déposer un peu de semoule fine sur le plan de travail et étaler les boules en galettes de 15 à 20 cm de diamètre.
- 3) Préchauffer une poêle antiadhésive et cuire les galettes pendant environ 5 mn à feu moyen en les retournant à mi-cuisson.
- 4) Couper des parts (aux ciseaux c'est plus facile) à déguster tiède.

