

Khobz dar brioché



Ingrédients :

- 300g de semoule fine
- 200g de farine T55
- 1 pincée de sel
- 2 càs de sucre
- 2 càs d'huile de tournesol
- 15 cl de lait tiédi
- 2 càs de lait en poudre
- 1 oeuf + jaune pour dorer
- 70g de beurre
- 1/4 de cube de levure de boulanger
- 5 cl d'eau
- QS de graines de pavot

Préparation :

Délayer la levure dans le lait tiédi et l'eau, verser dans la MAP. Ajouter la farine et la semoule, puis tout les autres ingrédients. Lancer le programme pâte.

Lorsque le programme est terminé, sortir la pâte et lui donner une forme de cercle d'environ 2 cm d'épaisseur. Couvrir d'un torchon et laisser reposer au moins 1 heure à température ambiante. Délayer le jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner le khobz dar. Saupoudrer de graines de pavot et enfourner pour 15mn à 180°.

Laisser refroidir sur une grille.