



Mon khobz el koucha

Ingrédients :

- 350 g de semoule fine
- 150 g de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de levure sèche (Briochin)
- 1,5 cuillères à café de sel
- 300 ml d'eau tiède selon le pouvoir d'absorption de la semoule
- 1 jaune d'oeuf
- graines (nigelle, sésame ou autres ...)

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le bol et lancer le pétrissage pendant 15 min jusqu'à obtenir une pâte molle et souple.



Couvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit à l'abri des courants d'air environ 1 heure.



Après ce laps de temps, reprendre la pâte et dégazer. Travaillez là un peu et formez 1 pain.

Laissez gonfler dans un endroit à l'abri des courants d'air encore 1 heure.

Préchauffez le four au TH 6 (180 °C).

Badigeonnez le dessus du pain d'un jaune d'oeuf et parsemez de grains de nigelle ou autres graines.

Faire cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Une fois cuit, le mettre dans un torchon propre et laisser refroidir ainsi. Il devient tout mou !

Bon appétit et saha ftorkoum !