



Mon khobz matlough sur tajine

Ingrédients :

- **350 g de farine T55**
- **120 g de semoule fine de blé**
- **1 cuillère et demi à café de sel**
- **1 sachet de levure de boulanger Briochin**
- **250 à 300 ml d'eau (j'en ai mis 293 ml exactement)**

Préparation :

Dans le bol du pétrin, mélanger la farine avec la semoule fine et le sel.

Délayer la levure dans un peu d'eau pris des 293 ml. L'ajouter dans le bol du pétrin.

Pétrir tous les ingrédients tout en incorporant l'eau petit à petit. J'ai mesuré 300 ml d'eau et je les ai ajoutés progressivement jusqu'à ce que ma pâte soit bien lisse et molle mais sans être collante. J'ai pétri ainsi pendant 10 min à la vitesse 3.

Rassembler la pâte en boule. Elle ne colle pas du tout et est très malléable. D'ailleurs, on sent les bulles (dues à la levure) dans la pâte.

Mettre dans un saladier et laisser lever à peu près 2 heures recouvert d'un torchon. La pâte doit tripler de volume. La photo montre la pâte avant sa levée, j'ai oublié de photographier la pâte après la levée mais elle avait quasiment triplé en 2 heures.

Chasser l'air et diviser en 2 ou 3. La prochaine fois, je la diviserai en 2 car sinon, les pains sont petits et pas très épais, du moins pas comme ceux que je souhaitais.

Étaler en disque d'une épaisseur de 0,5 cm et laisser lever 1 heure. Je vous conseille d'huiler la surface du pain et la mettre sur un torchon sur lequel vous aurez mis de la semoule moyenne car j'ai eu un peu de mal à la décoller ;o) Si quelqu'un a une astuce pour que le pain ne colle pas au torchon, je suis preneuse ;o)

Chauffer le tajine en fonte et cuire sur feu doux quelques minutes. Le pain gonfle, faire un petit trou ou plusieurs pour faire échapper la vapeur avant de cuire le deuxième côté.

Une fois cuit, le garder dans un torchon propre afin qu'il devienne mou.

A déguster avec un bol de chorba, bon appétit, saha ftorkoum !