



Pain marocain à la semoule



Ingrédients :

250g de farine, 250g de semoule extra fine, 1 sachet de levure boulangère, 1 cuillère à soupe de sel, 1 cuillère à soupe de sucre, 300ml d'eau tiède.

Préparation :

Mettre la levure boulangère à gonfler dans un peu d'eau tiède et avec la cuillère de sucre. Laissez lever 5 minutes.

Versez ce mélange dans la cuve de la map, ajoutez l'eau manquante, la semoule, la farine et le sel et lancez votre machine sur le programme pâte.

A la fin du programme, dégazer la pâte, enduisez vous les mains d'un peu d'huile et versez la pâte dans un moule rond au préalable très légèrement huilé.

Laissez à nouveau monter la pâte une petite heure, parsemez de graines ou nappez de grains de semoule.

Mettez à cuire votre pain à four chaud (210°C) pendant 30 à 45 minutes selon votre four!

Et voilà, il ne vous reste plus qu'à vous régaler avec une tartine de pain chaud et un peu de confiture pour le goûter !!!

Ps : n'hésitez pas à bien saler votre pâte à pain sous peine d'avoir une saveur trop fade....