



Batbout de Samania, de Moony...



Ingrédients (pour 7 petits pains) :

350g de farine blanche
120g de semoule de blé fine
1 1/2 cc de sel
1 sachet de levure de boulanger
300 mL d'eau

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la semoule, le sel et la levure. Ajoutez progressivement l'eau tiédie jusqu'à obtention d'une pâte non collante.

Laissez reposer 2H minimum à température ambiante dans un grand saladier recouvert d'un torchon ou d'un film transparent (la pâte doit tripler de volume).

Reprétrissez la pâte qqes instants, puis séparez-là en 7 morceaux. Etalez chaque morceau sur une feuille de papier sulfurisé fariné et laissez lever 1H.

Faites cuire les pains à feu doux dans une poêle : qqes minutes d'un côté, chassez l'air en faisant un petit trou (le pain gonfle en cuisant) et cuisez l'autre côté.