

Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Ingrédients:

- 600 g de semoule de blé extra fine
- 380 g d'eau à 37°C (bain du bébé)
- 1 sachet de levure [®]sèche
- 2 cuillères à soupe de mélange de graines*
- huile d'argan

Dans le bol du robot, mettre la semoule de blé, le sachet de levure et le mélange de graines. Mélanger à petite vitesse. Incorporer petit à petit l'eau tiède et laisser pétrir. Ajouter la valeur de 3 cuillères à soupe d'huile d'argan. Pétrir au moins 5 bonnes min. Couvrir le bol avec un film transparent, laisser la pâte doubler de volume.



Préchauffer le four Th8. Rabattre la pâte sur le plan de travail "semolé", étaler au rouleau sur une épaisseur d'environ 1 à 1.5 cm. A l'aide d'un découpoir uni 100 (de diamètre 10 cm), découper des rond de pâte et déposer sur la toile Silpain[®] mise sur une plaque alu perforée. Ne pas trop serrer. Couvrir avec une toile Silpat[®] et un torchon, laisser lever à nouveau environ 20 min. Ne pas oublier de placer un plat d'eau à même la sole du four. Cuire environ 20 à 25 min. Le pain prend une jolie couleur dorée.



Avec les chutes de pâte, j'ai confectionné une tresse.



cachou66@aliceadsl.fr



<http://cachou66.canalblog.com/>