

15/01/2018

Recette du Monde

Recette du pain arabe : Khobz el koucha



Pour faire ce pain , il faut les ingrédients suivants :

- 200 g de semoule extra fine
- 100 g de farine
- 100 ml d'eau tiède
- $\frac{1}{2}$ c-a-c de sel
- 1 c-a-c de levure sèche
- 20 g de beurre
- 1-c-a-soupe de lben (du lait fermenté)

Temps de Préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps Total : 35 minutes

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède, ajouter $\frac{1}{2}$ c-a-c de sucre et laisser

mousser 10 minutes environ.

1. Mélanger la farine, la semoule, le sel dans un grand saladier.
2. Ajouter Iben (du lait fermenté) ainsi que la levure diluée.
3. Mélanger et ajouter l'eau tiède petit à petit (il se peut que vous ayez besoin de plus d'eau tout dépend de l'absorption de votre semoule et farine).
4. Pétrir et ensuite ajouter le beurre mou coupé en petit dès.
5. Pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse qui ne colle pas.
6. Couvrir de film plastique et d'un torchon propre.
7. Placer au four et laisser lever tranquillement.
8. Diviser la pâte en plusieurs boules pour obtenir deux pains moyens ronds.
9. Laisser reposer 10 minutes et façonner un pain rond et plat.
10. Couvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé et saupoudrer de semoule fine. Disposer le pain directement sur la plaque. Couvrir et laisser lever une seconde fois (cette fois-ci moins longtemps que la première fois, tout dépend de la chaleur de votre pièce il faut que le pain lève un peu et durant la cuisson il va encore gonfler).
11. Préchauffer le four à 180° C, vaporiser la surface du pain d'eau et enfourner jusqu'à ce que le pain ait une belle couleur (environ 25 minutes).
12. A la sortie du four couvrir d'un torchon et laisser refroidir dans le réfrigérateur.



Journalistes : Flora Parent-Dubert, Julia Goussard, Sirin Bourakba