Khobz marocain rond au four

Le pain rond de tous les repas marocains, croustillant dehors et tendre dedans. Il accompagne tajines et salades et se prépare sans effort grâce au pétrissage du bol.

6 personnes	20 min préparation	30 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de farine de blé
- 100 g de semoule fine
- 1,5 c. à café de sel
- 1 sachet de levure de boulanger sèche
- 1 c. à café de sucre
- 320 ml d'eau tiède
- 1 c. à soupe de graines de sésame

Préparation

1. Mettre l'eau, le sucre et la levure dans le bol.
   10 sec / vitesse 2
2. Ajouter la farine, la semoule et le sel.
3. Pétrir la pâte.
   3 min / vitesse pétrin
4. Laisser lever 1 heure dans un endroit tiède, la pâte doit doubler.
5. Partager en 2 boules, les aplatir sur une plaque farinée et saupoudrer de sésame.
6. Laisser lever encore 30 minutes et piquer à la fourchette.
7. Cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Le conseil de Tiha
Pose un petit bol d'eau chaude au fond du four, la croûte sera plus fine et le pain plus moelleux.

Conservation : 2 jours dans un torchon, congélation possible.