Manakish au zaatar

Ces galettes libanaises sont tartinées d'un mélange de zaatar et d'huile d'olive avant d'être cuites au four. On les sert chaudes au petit-déjeuner ou en collation.

6 personnes	25 min préparation	12 min cuisson	37 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger sèche
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre
- 230 ml d'eau tiède
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 4 c. à soupe de zaatar

Préparation

1. Mettre l'eau, 2 cuillères d'huile, le sucre et la levure dans le bol.
   10 sec / vitesse 2
2. Ajouter la farine et le sel puis pétrir.
   2 min 30 sec / vitesse pétrin
3. Laisser lever 45 minutes sous un linge.
4. Mélanger le zaatar avec 2 cuillères d'huile d'olive.
5. Diviser la pâte en 6 boules et les étaler en disques épais de 5 mm.
6. Tartiner chaque disque de mélange en laissant un bord libre et piquer légèrement.
7. Cuire 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 230°C.

Le conseil de Tiha
Si ton zaatar est très sec, ajoute une demi-cuillère d'huile en plus pour obtenir une pâte à tartiner.

Conservation : 2 jours à température ambiante, à réchauffer 3 minutes au four.