



Pain Kesra

PAR ICHÉM

INGRÉDIENTS

1kg de semoule
1 cuillère à s. de levure
boulangère
1 verre d'eau
0,5 verre d'huile d'olive
1 c à café de sel

NOTES

Recette pour 6 personnes, rajoutez 0,5 à chaque ingrédient si besoin

DIRECTIONS

1. Diluez la levure boulangère avec l'eau tiède dans un bol. Couvrez-le et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 10min.
2. Tamisez la semoule. Ajoutez le sel, l'huile d'olive.
3. Creusez un puits au centre et versez lentement le mélange de levure et d'eau. Pétrissez la pâte en ajoutant un peu d'eau si besoin. Vous devez obtenir une pâte souple et homogène.
4. Divisez la pâte en petites boules. Déposez-les sur un torchon propre et laissez-les reposer 15 min à température ambiante. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez les portions de pâte en forme de galettes. Piquez-les avec une fourchette et laissez encore reposer 5 minutes.
5. Faites cuire chaque kesra dans la poêle 5 minutes de chaque côté. Au fil de la cuisson, enveloppez les galettes dans un torchon propre afin qu'elles bien chaudes.