

Baghrir express

Ingrédients

15 gr de levure boulangère fraîche
660 ml d'eau tiède
400 gr de semoule fine
1 cs de farine
2 sachets de levure chimique
1 cc de sel

Dans le bol du TM mettre la levure boulangère émiettée et l'eau

Laisser agir quelques minutes

Ajouter la semoule, la farine et le sel

Mixer 30 secondes vitesse 6

Ajouter les 2 levures

Mixer à nouveau 30 secondes

Pas de temps de repos on utilise la pâte de suite

Faire cuire dans une poêle anti adhésive bien chaude *perso j'utilise ma crêpière électrique*

Quand les trous seront formés votre crêpe sera cuite (cuire que d'un seul côté)

