

Khobz koucha

Ingrédients

500 gr de semoule fine

500 gr de semoule moyenne

4 œufs

120 ml d'huile

2 sachets de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Eau

Mélanger les semoules et la levure

Ajouter les œufs et l'huile

Mettre progressivement l'eau

Pétrir environ 5 mn jusqu'à l'obtention d'une pâte à pain

Diviser la pâte en deux et la rouler dans un peu de semoule fine

Etaler chaque pâte avec la paume de la main dans des moules à manquer

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'eau détendu avec un peu d'eau

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

