

BAGHRIRS

- 125g de farine,
- 125g de semoule fine,
- 1/2 cuillère à café de sel,
- 15g de levure de boulanger,
- 1/2 sachet de levure chimique,
- 1/2 l d'eau,
- 1 œuf,
- (PM) beurre,
- (PM) miel.

Délayer la levure chimique dans un peu d'eau.

Mélanger la semoule, la farine, levure chimique et la levure de boulanger.

Ajouter l'eau tiédie. Bien mélanger.

Ajouter le sel.

Travailler à l'aide d'un batteur électrique pendant 5 minutes.

Passer la pâte au chinois pour éliminer les grumeaux.

Couvrir cette pâte et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume "durée 30 minutes à 1 heure".

Sur le feu doux faire chauffer une poêle Téfal, avec un peu d'huile.

Verser une demi-louche de pâte.

Étaler la pâte à l'aide du dos de la louche.

Faire cuire d'un seul côté jusqu'à ce que les trous apparaissent. Normalement elle se décolle toute seule de la poêle.

La retirer doucement

Servir garnis de beurre fondu et de miel.