

Pain matlouh,matlou3, khobz tajine

Salem Aleykoum, Bonjour,

Le Pain Matlouh (Matlou3) aussi appelé Khobz tajine est un pain algérien que l'on trouve un peu partout en Algérie.

*Il existe différente façon de préparer le Matlouh suivant les régions :
uniquement à la farine, un mélange de farine et de semoule de ble dur extra fine
, comme ici, exclusivement à la semoule extra fine à voir selon vos goûts et vos
preferences.*



Ingrédients :

250g de farine tamisée
250g de semoule fine
1 càc de sucre en poudre
1 sachet de levure boulangère de 8g.
1 cuil à soupe d'huile
1 1/2 càc de sel
Eau tiède



Préparation :

Diluer la levure boulangère avec le sucre dans un peu d'eau tiède puis laisser buller quelque minute

Mélanger la farine et la semoule avec le sel puis ajouter la levure disoud.

Pétrir en ajoutant l'eau, peu à peu, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et molle.

Couvrir et laisser doubler de volume.

Dégazer la pâte puis la diviser en boules de même taille.

Sur un plan de travail saupoudrer de semoule, aplatir les boules sur une épaisseur d'un centimètre en leur donnant une forme ronde.

Saupoudrer le dessus de semoule, couvrir puis laisser lever à nouveau 20 min.

Faire chauffer la poele ou tajne puis déposer la galette de pain dessus en prenant soin de faie cuir des deux côté .

Servir aussitôt.



A savoir qu'il se congèle merveilleusement bien ! Vous pouvez donc aisément en préparer plusieurs et les congeler dès qu'ils sont refroidis. C'est idéal pour avoir toujours ces délicieuses galettes sous la main pour le petit déjeuner ou accompagner un bon tajine ou une soupe, il sera comme frais ! A déguster encore un peu tiède, c'est sublime.

Tags : Pain maison, Semoule , pain arabe, pain tajine, batbout, khobz

Vous pouvez rejoindre ma page facebook et de vous inscrire à ma newsletter .