Pains, viennoiseries

Matlouh aux olives - pain marocain

2h25	25 min	30 min	1h30	380
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 300 g **Farine**
- 300 g **Semoule**
- 2 c. à soupe **Levure de boulanger**
- 1 c. à café **Sel**
- 50 g **Olives noires**
- 25 cl **Eau**
- 1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des matlouh aux olives

1. Mélanger la farine, la semoule et le sel dans un saladier.
2. Si on utilise de la levure instantanée, la mélanger dans un peu d'eau tiède pour la faire lever . L'eau tiède permet d'optimiser la fermentation.
3. Ajouter la levure et l'eau au fur et à mesure.
4. Pétrir afin d'obtenir une pâte légèrement collante.
5. Ajouter les olives préalablement coupées en deux.
6. Badigeonner la pâte d'un peu d'huile d'olives puis la diviser en boules de la taille d'une orange.
7. Les recouvrir d'un linge propre et les laisser lever pendant 1 heure à 1 heure 30 le temps qu'elles doublent de volume.
8. Aplatir chaque boule à la main pour former une galette de 1 cm d'épaisseur puis saupoudrer de semoule.
9. Laisser reposer de nouveau 30 minutes.
10. Chauffer la crépière avec un peu d'huile d'olive.
11. Faire cuire les matlouh à feu moyen des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.