Pain oriental

Ce pain délicatement parfumé aux herbes est très facile à réaliser; il peut être servi lors d’un repas oriental ou en apéritif pour déguster de l’houmous.

Pour la version Thermomix cliquez ici

Pain oriental

Ingrédients pour 8 petits pains individuels

- 250 g de farine blanche
- 15 g de lait
- 8 g de levure sèche de boulanger
- 3 g de sel
- 50 g d’huile d’olive
- 10 g de zaatar; le zaatar est un mélange d’épices du Moyen-Orient comprenant le plus souvent du thym, de l’origan, du sumac, de la marjolaine, du sésame…

Matériel

- un robot pétrisseur comme un Thermomix ou vos petits mains.

Robot pâtissier KENWOOD KMX750RD - Rouge - 1000 W - 5 L

- un rouleau à pâtisser. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

2 pièces rouleaux à pâtisserie en bois de hêtre - Petit rouleau a patisserie Antiadhésif - Rouleau à pâtisserie en bois - rolling pin - Pour pizza, fondant, gâteaux, biscuits

- un petit pinceau. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Zenker 42896 Pinceau à pâtisserie, pinceau de cuisine, pinceau en bois pour la cuisine, Bois de peuplier, Poils en porc, 19 cm

Préparation

- Délayez la levure dans le lait.

Mélanger le lait avec la levure.

- Dans le bol du robot versez les 3 g de sel, les 250 g de farine. Commencez à pétrir puis ajoutez progressivement la levure délayée dans le lait. Pétrissez pendant 8 minutes. la pâte doit se décoller des parois du bol de pétrissage.

Pétrir environ 10 mn

- Formez une boule et laissez reposer la pâte recouverte d’un linge humide pendant 20 mn.

Formez une boule

- Divisez la pâte en 8 morceaux et formez des petites boules.

Divisez la pâte en 8 morceaux

- Aplatissez chaque boule pour former une galette avec un rouleau à pâtisser.

Aplatissez chaque boule

- Mélangez l’huile d’olive et le zaatar.

Mélangez l’huile d’olive et le zaatar

- A l’aide d’un pinceau passez généreusement le mélange huile d’olive et zaatar sur les petites galettes.

A l’aide d’un pinceau passez généreusement le mélange

- Chauffez une poêle anti adhésive et déposez les galettes dedans, côté badigeonné par dessus . Cuisez-les environ 5 minutes puis continuez la cuisson à feu doux 3 minutes à couvert. Retournez-les et continuez la cuisson un minute à feu doux sans couvercle.

Cuisez les galettes

- Servez tout simplement avec un délicieux houmous!

Pain oriental