

Pour 8 pains Kebab

500 g farine blanche ou bise bio de préférence pour moi

21 g levure fraîche de boulanger

( vendu rayon pâtisserie en cube de 42 g à InterMarché ou Leclerc )

200 à 300 g d'eau

1/2 c à café de sucre

1 c à café de sel

2 c à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de lait

Ingrédients secondaires :

1 œuf légèrement battu pour la dorure sur les pâtons

l'œuf entier pour ne pas jeter le blanc si pas utilité immédiate.

Graines de sésame pour parsemer sur les pâtons ( facultatif)

Dans le robot pétrisseur :

Mettre la levure, ajoutez le sucre  
et un peu d'eau (pris sur les 200g-300g ),

mélanger et laissez reposer  
10/15 mn à température ambiante .

Ensuite ajoutez l'huile, lait, le restant d'eau, la farine et le sel .

Pétrir 10 minutes vitesse 1 et 3 mn en vitesse 2  
jusqu'à décollement de la pâte  
afin qu'elle soit  
souple et élastique.

Sortir la pâte du robot.

Enduisez le bol du robot d'huile d'olive ainsi que la pâte  
( comme pour une pâte à pizza )

Couvrir et laissez reposer 1h à 1h30 à température  
ambiante 20/25° ( c'est le pointage )

jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Dégazer la pâte et la diviser en 8 pâtons.

Les bouler sur un plan fariné,  
détente 10 mn .

Sur un papier sulfurisé :

Aplatissez les boules et formez de galettes de 15 à 20 cm  
de  
diamètre et d'une épaisseur de 1,5 cm ou en carrés de 15 cm.

A l'aide de l'un de  
vos doigts, faites des empreintes fortes sur toute la surface de la pâte (Facultatif)

vous pouvez laisser lisse la surface des pâtons à vous de choisir.

Badigeonnez les galettes avec l'œuf battu à l'aide d'un pinceau et parsemer avec les  
graines de sésame.

Apprêt de 45 mn environ des pâtons à température ambiante 20/25°

Préchauffer le four à 220 °c avec la plaque de cuisson.

Enfournez sur la plaque très

chaude

puis baissez à 180 ° cuisson pour 15 mn environ

( couleur légèrement dorée )

et selon le four de chacun .

Ensuite manger nature ou en garnissant intérieurement selon les goûts de chacun !

La sauce blanche est recommandée pour accompagner la garniture !!!!