

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 !!!!