



Pains, viennoiseries

Matlough 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 matlough 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 crêpière avec un peu d'huile d'olive.
- 11 Faire cuire les matlough à feu moyen des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.