

khobz tajine galette arab

Ingredients for 8 personnes

1	kg	semoule
250	g	farine
25	cl	huile
1	c. à soupe	levure de biere
		sel
		eau

1. mélangez la semoule la farine et la levure puis ajoutez le sel et l'eau petit a petit jusqu'à se que vous obtiendrez une pâte homogène.
séparez la pâte en deux et laissez reposé environ 15 mn, faites chauffé votre plaque (tajine) et aplatissez bien la pâte a une épaisseur de 4mm environs puis troué la a l'aide d'une fourchette et mettez la a cuir environ 15 mn de chaque coté jusqu'à se qu'elle rougisse et c'est prêt.

Published by: nabila@AmisGourmands.fr on 29/11/2009 22:41