

## **Khobz dar aux graines de nigelle et anis**

Ingrédients pour 10 petits pains

600 gr de semoule fine

400 gr de farine

2 tasses à café d'huile

1 petite tasse de lait tiède

2 oeufs

1 cc de nigelle

1 cc de graines d'anis

2 sachets de levure spécial pain de demarle

Eau

Mélanger avec le robot la farine, la semoule, la levure et les graines

Ajouter les oeufs, le lait et l'huile

Mettre petit à petit l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte souple qui ne colle pas

Laisser lever jusqu'à ce que ça double de volume

Dégazer la pâte et la diviser en 10 pâtons

Mettre en forme et laisser à nouveau lever environ 30 mn sur une toile silpat ou du papier sulfurisé

Badigeonner de jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de graines de nigelle et anis

Cuire four chaud 180°

