



## Mon khobz el koucha (pain au four)

### Ingrédients :

- 500 g de farine pour Pain FRANCINE (j'ai utilisé de la farine normale)
- 300 g d'eau tiède (j'ai mis 325 g d'eau)
- 1 cuillère à café et demi de sel
- Un peu de farine pour les mains et le plan de travail
- 2 sachets de Levure Boulangère FRANCINE spéciale pains (j'ai utilisé la levure Briochin)

### Préparation :

- Je mélange le sel et la farine dans un saladier. Je fais un puits, je verse la levure puis l'eau tiède lentement. Je pétris vigoureusement pendant 6 min avec une cuillère en bois puis avec les mains farinées. J'ai pétris 8 mn avec mon robot de la vitesse 1 à 4.

- Je dois obtenir une pâte homogène et élastique. La pâte doit être collante.

- Je couvre le saladier d'un torchon et laisse reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud.

- Je farine généreusement le plan de travail et j'aplati la pâte pour faire un carré de 20 cm de côté. Je rabats les 4 pointes, puis les 4 nouvelles pointes. Je retourne le pâton et l'arrondi pour former une belle boule que je dépose au centre d'une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. J'ai aplati la pâte pour qu'il n'ait pas beaucoup de mie. J'ai aussi fait mes entailles sur le pain car j'avais peur que la pâte se dégonfle si je le faisais à la 2ème levée.

- Je laisse lever pendant 40 min dans un endroit chaud.

- 15 min avant la fin du temps de levée, j'allume le four à 240°C (Th.8) en chaleur classique ou 210°C (Th.7) en chaleur tournante.

- J'ai mis au four et 10 à 15 mn après, je l'ai badigeonné de lait tiède et de graines de sésame pour qu'il soit légèrement doré. On peut aussi utiliser de l'eau salée.

- Sortir quand le pain semble cuit, faire le test du couteau. Cela m'a pris 40 mn mais cela dépend de chaque four.

- Conserver dans un torchon propre pour plus de moelleux.

Bon appétit !