



Mon 1er pain "matlou"

Ingrédients :

- **500g de semouline (semoule extra-fine ou fine)**
- **15g de levure de bière comme je n'en avais pas, j'ai mis 2 sachets de levure de boulangerie "Briochin".**
- **1 c à café de sel**
- **de la semoule moyenne**

Préparation:

Tamisez la semouline dans un plateau.

Faites un creux au centre.

Mettez au milieu la levure et le sel. Comme j'ai pris de la levure sèche de boulangerie, j'ai mélangé la semoule, le sel et la levure ensemble sans les mouiller. Ajoutez un verre d'eau tiède.

Travaillez la pâte en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme mais assez souple.

Partagez cette pâte en 2 boules.

Saupoudrez le plateau d'une poignée de semoule moyenne.

Posez une boule dedans et saupoudrez la de semoule moyenne.

Aplatissez la délicatement avec la paume de la main sur une épaisseur de 2 cm environ.

Faites la même chose avec la 2ème boule.

Placez les 2 boules dans un endroit chaud recouvertes d'un linge propre.

Laissez doubler de volume.

Faire cuire ces galettes une à une sur un feu de braise ou feu de gaz dans un plat en terre cuite.

Retournez la galette pour faire cuire la 2ème face. Vous pouvez faire cuire ces galettes au four préalablement chauffé. (TH 6). Hummmm la bonne odeur de pain chaud !