

Khobz Eddar pain maison algérien

Le khobz eddar est un pain algérien très aéré, et très léger que l'on nomme parfois pain maison. En effet, ce pain est l'un des plus préparés en Algérie par sa facilité de réalisation. Pendant le mois de Ramadan, vous pouvez être sûr de retrouver le khobz eddar sur la table.

A déguster seul ou accompagné d'une délicieuse chorba, ce pain fond en bouche et c'est un vrai délice

Ingrédients:

- 300g de semoule fine –
- 200g de farine –
- 2 cuillères à soupe de levure saf –
- ou levure de boulanger
- 1 cuillère à soupe de sucre –
- graines de niguelle ou de sésame –
- sel –
- 1 oeuf –
- 1 jaune d'oeuf –
- 1 cuillère à soupe de lait – pas froid
- 1 verre à thé d'huile –
- Eau tiède



Instructions:

1. Dans un grand saladier, versez la semoule, la farine, la levure, les graines et le sucre puis mélangez pour que cela forme une poudre homogène.
2. Faites un creux au milieu puis ajoutez l'huile et l'oeuf.
3. Mélangez doucement avec un fouet pour ne pas former de gros grumeaux puis ajouter un peu d'eau tiède.
4. Ajoutez tout en mélangeant le lait tiède.
5. Pétrissez le tout avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte bien ferme. N'hésitez pas à rajouter petit à petit de l'eau tiède s'il le faut.
6. Travaillez la pâte une quinzaine de minutes puis laissez reposer 5 minutes le temps de vous dégourdir les mains :p
7. Reprenez le pétrissage en ajoutant un petit peu d'huile.
8. Une fois votre pâte bien lisse, séparez-la en 2 boules égales ou bien, formez une grosse boule et placez-les(la) sur des torchons propres.
9. Laissez reposer une quarantaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée.
10. Une fois bien gonflée, étalez-la en galette pas trop épaisse mais pas trop plate non plus.
11. Batre votre jaune d'œuf et à l'aide d'un pinceau badigeonnez la pâte du jaune jusqu'à ce qu'il brille.
12. Vous pouvez ajouter des graines de sésame pour la décoration du pain.
13. Suivant votre mode de cuisson faites chauffer le tajine ou le four.

Cuisson au tajine : Chauffez le tajine. Ajoutez un peu d'huile au tajine et déposez la pâte. Laissez cuire la première surface puis retourner le pain pour cuire l'autre côté. Une fois les deux côtés du pain dorés, vous pouvez retirer le pain du tajine, laissez reposer ou dégustez tiède.

Cuisson au four : Préchauffez votre four à 200°C. Déposez votre pâte sur une plaque de cuisson et enfournez. Lorsque le dessus commence à dorer, abaissez votre four à 180°C afin que l'intérieur reste bien tendre. Une fois la croûte du pain bien dorée, sortez-le du four et laissez refroidir.