

# Pain kebab.

Une recette qui ne nécessite pas de pétrissage. Mélanger la farine de blé et les autres ingrédients pour obtenir une texture assez collante. Laisser pousser tranquillement jusqu'à ce que la pâte double de volume. Cette étape permet au pain d'être très aéré et moelleux

Tout comme les pain chawarma, pita, pain libanais ou pain arménien, ce pain kebab moelleux pourra accompagner vos salades, des plats en sauce, des brochettes de viande, ou être fendus en deux puis fourré de garniture pour préparer les kebab.

## Ingrédients :

### Pour 2 ou 3 galettes à Kebab

- 250 gr de farine blanche t55
- 5 gr de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de yaourt grec nature
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre ou d'huile d'olive
- 10 cl d'eau tiède environ
- 1/2 sachet levure boulangère (2,5 gr) ou 10 gr de levure fraîche



## Préparation :

- Diluer la levure dans 5 cl d'eau tiède (25° maxi) et laisser reposer 15 mn
- Dans un saladier, verser la farine tamisée, le sel d'un côté, la levure de boulanger, le sucre de l'autre, le yaourt et l'huile.
- Ajouter le restant d'eau jusqu'à obtenir une pâte molle à la consistance collante.
- Surtout ne pas pétrir. Mélanger simplement la pâte à l'aide d'une corne quelques minutes.
- Huiler légèrement vos mains et bouler.
- Couvrir d'un linge propre et laisser pousser dans un endroit chaud à l'abri du courant d'air pendant 3 heures environ.
- Dégazer la pâte avec le bout des doigts. Sur un plan de travail fariné, diviser en 2 ou 3 selon la taille voulue et façonner les pains à la main : pas de rouleau à pâtisserie, puis avec l'index, faire un trou au milieu de la pâte. Déposer les pains sur une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser lever encore 30 minutes.
- Préchauffer le four à 240° pour la cuisson des pains
- Faire cuire directement sur la grille du four.
- Vaporiser d'eau (ou de lait) le dessus de chaque pain.
- Le four doit être en position chaleur tournante.
- Retirer les dès qu'ils sont bien dorés.