

## *Petits Pains Type "Marocain"*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Repos – levée :** 1 heure

### **Ingrédients:**

- FARINE SPÉCIALE CROUSTY	400 g
- LEVURE	8 g (sèche)
- EAU	220 ml
- SEL	1 c à café
- HUILE DE TOURNESOL	pour la cuisson

### **Recette:**

- Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure et le sel. Creusez un puits au centre et versez-y l'eau. Mélangez (mais ne pétrissez pas !!).
- Farinez vos mains et divisez la pâte en 10 boules de taille égale.
- Laissez monter les boules pendant 1 heure.
- Faites chauffer 1 c à soupe d'huile dans une grand poêle et faites-y dorer les petits pains en les aplatissant légèrement (hauteur de 2-3 cm environ) pendant 2-3 minutes sur chaque face.

