



## Batbout

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 3-4 min/face

Repos | 1h20

### INGRÉDIENTS

- 400 g de semoule très fine
- 400 g de farine blanche
- 7.5 g de sel
- 11 g de levure boulangère fraîche
- 500 ml d'eau tiède

Dans un saladier, mélangez la semoule fine, la farine et le sel.

Ajoutez la levure boulangère que vous aurez au préalable diluée dans l'eau tiède, petit à petit jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse.

Huilez la surface de votre boule, couvrez-la d'un linge propre et laissez la gonfler pendant 25 min à température ambiante à l'abri des courants d'air.

Sur un linge propre, former 6 boules que vous roulez dans de la semoule extra fine.

Laissez les gonfler 25 min de plus.

Abaisser chaque boule de pâte avec les bouts des doigts, puis laisser les reposer 30 min de plus.

Faites chauffer une poêle à sec., puis faire cuire les batbouts 3-4 mn par face.

Ne pas hésiter à les faire tourner avec vos doigts car sinon ils vont coller à la poêle et brûler.