

Le pain Algérien (une recette de la maman d'Adam)

Ingrédients:

500 gr de farine

11 gr de levure sèche (à diluer dans 10 cl d'eau tiède)

1 cuillère à café de sel

10 cl d'huile

10 cl d'eau

10 cl de lait tiède

2 œufs (2 blancs d'œuf+ 1 jaune d'œuf AND 1 jaune d'œuf pour dorer)

1 cuillère à café de grains de Nigelle

1 cuillère à café de sucre

Préparation :

1) Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure diluée, le sel, le sucre, les grains de Nigelle, l'huile et les 2 blancs d'œuf et 1 jaune. 2)



Pétrir tout en ajoutant l'eau et le lait tiède.

3) La pâte doit être bien molle voire un peu collante. Rajouter de l'eau si nécessaire. Couvrir avec un linge propre et laisser reposer 30 minutes minimum dans un endroit chaud (ou sous une couverture)



4) Beurrer un plat puis aplatir la pâte avec la paume de la main pour faire une galette de 2 cm d'épaisseur. Avec un couteau, dessiner des losanges puis dorer avec le jaune d'œuf. Saupoudrer quelques graines de Nigelle pour décorer.



5) Laisser lever 15 minutes puis mettre au four chaud (thermostat 7)



6) Sortir du four quand le pain est marron clair. Laisser refroidir et déguster !



Bon appétit!

