



Plats d'accompagnement

## **Pane di levante aux épices**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

50 grammes de semoule (semolina)  
1 cuillère à soupe blanc d'œuf  
5 grammes de levure sèche  
150 millilitres d'eau (tiède)  
200 grammes de farine  
1 cuillère à café d'oregano (séché)  
1 cuillère à café thym (séché)  
10 grammes de sel  
huile de tournesol

### **Méthode de préparation**

Mettez tous les ingrédients dans un grand plat et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Faites une boule avec la pâte, graissez le plat avec de l'huile et mettez-y la boule de pâte. Couvrez d'une feuille fraîcheur et faites lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Transférez la pâte sur une surface de travail huilée et expulsez l'air de la pâte. Divisez la pâte en 6 portions que vous arrondissez légèrement. Couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez encore reposer 15 minutes. Puis roulez les pâtons encore une fois. Placez les pâtons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé avec un peu d'espace entre eux et couvrez à nouveau d'une feuille fraîcheur. Laissez-les lever encore 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C. Badigeonnez les petits pains avec le blanc d'oeuf battu et saupoudrez-les avec le thym et l'origan séchés. Cuisez les petits pains bien dorés en environ 15 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

