

Matlouh, pain algérien à la semoule

Pour obtenir un matlouh, mélanger :

- * 3 g de **levure de boulanger** sèche ou 10 g de levure de boulanger fraîche
- * 3 g de **sucré** blanc
- * 120 g d'**eau** tiède (30 à 35 degrés)
- * 50 g de **lait** tiède.

Mélanger et laisser reposer quelques minutes.

Pendant ce temps, mélanger :

- * 150 g de **farine** T65
- * 100 g de **semoule de blé** fine ou extra-fine (celle que l'on utilise pour les gâteaux de semoule et non pas la semoule de couscous)
- * 3 g de **sel**.

Ensuite, réunir le mélange sec farine et semoule avec le mélange eau, lait et levure.

Pétrir 10 à 12 minutes en rabattant, dans le saladier, la pâte sur elle-même avec une main, en se mouillant la main quand la pâte devient trop collante. On peut, pour cela, garder un peu du mélange liquide, à verser sur ses doigts au fur et à mesure ou utiliser de l'eau du robinet. Ce n'est pas grave si on rajoute un peu de liquide et si la pâte est trop molle, ça rendra au contraire le pain plus moelleux, mais la pâte plus difficile à manipuler après la levée.

Déposer la pâte dans un saladier, la couvrir et la laisser lever une heure à une heure et demie dans le four à 30 degrés. Après cette première levée, la pâte a plus que doublé de volume.

Regrouper la pâte au centre du saladier avec une cuillère à soupe en métal (matière qui ne colle pas trop aux pâtes molles).

Récupérer la pâte après s'être mouillé les mains, en faire une boule, la déposer dans un saladier qui contient de la semoule (qu'on récupère ensuite pour la prochaine fois) et la recouvrir de semoule.

La déposer sur une assiette creuse, la couvrir et la laisser encore lever 30 minutes dans le four éteint, mais encore un peu chaud.

Après 30 minutes, la pâte doit avoir recommencé à gonfler.

Faire chauffer une poêle à crêpes sans matière grasse et, quand elle est bien chaude, retourner l'assiette au-dessus de la poêle pour y déposer la pâte. Appuyer dessus avec la main pour l'étaler afin qu'elle recouvre toute la poêle, sur une épaisseur d'environ 2 cm de haut.

Cuire à feu moyen jusqu'à ce que chaque côté soit bien doré, environ 2 minutes de chaque côté.

Arrêter la cuisson et déposer aussitôt le matlouh sur une plaque grillagée pour éviter que le dessous soit humide pendant qu'il refroidit.

Remarques :

Les proportions entre la farine et la semoule sont libres, du moment qu'il y a bien 250 g. On peut choisir n'importe quelle combinaison comprise entre 100 % de farine et 100 % de semoule. Je déconseille toutefois de n'utiliser que de la semoule, car le matlouh est un peu caoutchouteux et moins agréable à manger, tout en restant bien souple. L'idéal serait de ne pas dépasser 50 % de semoule.

On peut utiliser uniquement de l'eau (170 g) et pas de lait.