



Pain de son

Kepekli Ekmek



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
2 morceaux de sucre
2 pincées de sel
2 tasses de farine de blé entier
6,5 tasses de farine
3 tasses d'eau tiède

- # Mettez 1 tasse d'eau dans le bol de pétrissage.
- # Rajoutez de la levure et du sucre puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Mettez en premier de la farine de blé entier tamisée finement.
- # Rajoutez les 2 tasses d'eau restante, du sel et de la farine petit à petit en pétrissant.
- # Après avoir mis tous les ingrédients, pétrissez encore 5 minutes, puis couvrez la pâte avec une serviette humide et laissez reposer 1 heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 2-3 morceaux, donnez la forme d'un pain et saupoudrez du kepek dessus.
- # Mettez les pains préparés dans un plat de cuisson huilé légèrement et laissez reposer encore ½ heure.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 210 degrés pendant 40 minutes.

N-B : Pendant le pétrissage, le son de la farine ajouté reste dans le tamis, ces sons sont rajoutés sur le pain humide, de cette façon il n'y a pas besoin d'en rajouter ultérieurement.