



flatbread



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

200 grammes de farine blanche

1/4 cuillerée à thé sel

100 ml d'eau (chaude)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive (+ un peu)

Méthode de préparation

- 1.** Versez la farine et le sel dans un bol.
Ajoutez l'eau peu à peu et mélangez.
Ajoutez l'huile et pétrissez la pâte pendant cinq minutes, jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique.
- 2.** Recouvrez d'un linge et laissez gonfler la pâte pendant 30 minutes sur un plan de travail fariné.
- 3.** Divisez la pâte en 4 ou 6 boules et étalez-les finement au rouleau à pâtisserie. Saupoudrez-les éventuellement d'un peu de farine si la pâte est collante.
- 4.** Faites chauffer une poêle à fond épais jusqu'à ce qu'elle soit brûlante. Versez un peu d'huile d'olive dans la poêle et étalez-la à l'aide de papier absorbant. Faites cuire un petit pain à la fois, 2 minutes de chaque côté.
- 5.** Réservez-les au chaud sous un linge sec et servez-les.