



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

FLATBREAD AU SKILLET GRIL



INGRÉDIENT PRINCIPAL
Légumes

TEMPS DE CUISSON :
Moins de 30 minutes
plus la fermentation de
la pâte (de préférence
pendant la nuit)

PORTIONS :
4-6 pains

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :
Facile

INGRÉDIENTS

- 5 g de levure fraîche
- 5 ml d'eau tiède
- 150 g de farine de blé type 550
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et romarin pour l'arrosage

PRÉPARATION

- 1) Dissolvez la levure dans de l'eau dans un petit bol.
- 2) Ajoutez la farine, le sel et l'huile d'olive et pétrissez-bien. Il est préférable de mettre la préparation au réfrigérateur pendant toute la nuit.
- 3) Le lendemain, laissez la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.
- 4) Faites chauffer le skillet grill à feu moyen. Pendant qu'il chauffe, divisez la pâte en 4 morceaux de taille égale et formez des galettes plates et longues.
- 5) Placez les quatre flatbreads sur une assiette graissée avec de l'huile. Avant de faire griller, retournez le flatbread sur l'assiette pour que ce côté soit également recouvert d'huile. Placez les flatbreads dans le skillet grill Le Creuset et faites-les frire pendant 5 à 6 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réduisez le feu après les avoir retournés.
- 6) Retirez le flatbread du skillet grill et le badigeonnez immédiatement d'huile d'olive. Saupoudrez les flatbreads de sel et de romarin et servez chaud.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com