



Pour 3 pains de 350 g
120 g de semoule de blé dur
320 ml d'eau bouillante
380 g de farine non blanchie
180 ml d'eau
25 g d'huile d'olive
15 g de sel
20 g de levure de boulanger fraîche

Verser dans un bol, la semoule de blé dur, puis l'eau bouillante et mélanger l'ensemble.
Recouvrir d'un film alimentaire puis réserver environ 2 heures au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet du mélange.

Dans le bol du mélangeur sur socle muni du crochet, mettre la farine puis ajouter l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Pétrir à vitesse lente puis ajouter la levure de boulanger préalablement émietée ainsi que le mélange eau-semoule.

Pétrir à vitesse moyenne pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène et lisse.
Façonner une boule de pâte et déposez-la dans un saladier, puis recouvrez-la d'un torchon humide et laissez-la lever pendant 30 minutes dans un endroit tempéré.

Vérifier le développement de la pâte, cette dernière devant avoir pratiquement doublé de volume.

Faites-la retomber en appuyant dessus et en la repliant sur elle-même avec la main.

Laissez-la reposer pendant 5 minutes, puis divisez-la en 3 portions de 350 g que vous laisserez reposer encore 25 minutes.

Façonnez les pains en boules.

Déposez chaque pain sur une plaque à pâtisserie et laissez-les lever pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 450 F (230 C) et déposez au fond du four un plat à gratin rempli d'eau chaude.

Farinez les pains avec un tamis et, à l'aide d'une lame de rasoir, réalisez des incisions régulières sur le dessus des boules.

Lorsque le four est chaud, enfourner les boules pour 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit doré.