



Petits pains plats maison au barbecue



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de farine (blanche)
1 1/2 cuillères à thé de levure déshydratée
2 cuillères à soupe de romarin (haché finement)
125 ml d'eau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel de mer

Méthode de préparation

- 1.** Tamisez la farine dans un saladier. Ajoutez la levure et le romarin. Mélangez bien et creusez un puits au centre. Ajoutez l'huile d'olive et l'eau. Mélangez bien et pétrissez pendant cinq minutes, jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Recouvrez d'un linge humide et laissez lever la pâte pendant 1 heure dans un endroit chaud. Abaissez la pâte et divisez-la en quatre parts. Aplatissez-les.
- 2.** Enduisez-les d'huile d'olive et saupoudrez de sel de mer.
- 3.** Faites cuire les petits pains pendant cinq minutes de chaque côté dans une poêle en fonte ou une barquette en aluminium sur le barbecue chaud.