**BATBOUTS**

**Pour 25 pièces environ**

350g de farine

8g de sel

10g de levure sèche

20 cl d’eau

Huile olive

Pétrir la farine avec la levure, l’eau et un filet d’huile, ajoutez le sel lorsque la pâte est bien formée et continuez de pétrir 15 minutes environ, la pâte doit être homogène et ce décoller du plan de travail ou de la cuve du robot

Sortez la pâte, la rabattre un peu sur le plan de travail puis l’enrober d’huile d’olive et laisser lever à couvert dans un saladier au moins 2h

Dégazez la pâte et former des petites boule de la taille d’un œuf

Etalez légèrement les boules avec la paume de la main pour avoir une épaisseur d’environ 5 mm

Les déposer sur un torchon propre et fariner, recouvrir d’un ou 2 autres torchons puis laissez à nouveau lever au moins 1h

Chauffez une poêle sans matière grasse et cuire les batbouts de chaque côté, dès qu’ils gonflent et dorent les retourner sur l’autre face

Laissez refroidir sur une grille

Servir en accompagnement d’un dip ou faire des petits sandwichs avec les ingrédients de votre choix

**LA TABLE DES PLAISIRS**