Pain marocain au four

* 1 Préchauffez le four à 240 °C.
* 2 Dissolvez la levure, le sucre et un peu de sel dans l'eau tiède. Réservez pendant 15 min.
	+ 3 Mettez les farines dans un saladier. Creusez un puits au centre et versez-y petit à petit le mélange d'eau et de levure tout en remuant.
	+ 4 Pétrissez la pâte pendant 15 min, jusqu'à ce qu'elle soit bien molle et lisse. Couvrez-la avec un torchon humide et laissez-la reposer durant 1 h, le temps que la pâte double de volume.
	+ 5 Ensuite, écrasez-la avec les doigts pour enlever l'air. Façonnez une boule, puis étalez sur un plan de travail. Aplatissez-la pour avoir une épaisseur de 2 cm. Recouvrez et attendez 2 h de plus pour que la pâte monte encore.
	+ 6 Avec une fourchette, créez de petits trous sur le pain et cuisez au four pendant 10 minutes à peu près selon four et jusqu’à dorure.

