

Pan con Salsa Chermoula



Ingredientes

Para el pan

Sal: A gusto

Jengibre: 1 Pizca

Harina de trigo: 450 g

Harina de sémola: 200 g

Azucar: 15 g

Agua: 300 Ml.

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Para la salsa chermoula

Aceite de oliva virgen: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Pimentòn Ahumado: 10 g

Jengibre fresco: 5 g

Perejil fresco: 10 g

Azucar: Una pizca

Preparación de la Receta

- En un tazón grande, verter la *harina* de trigo, la *harina* de sémola, el azúcar y sal a gusto. De a poco, agregar 300 ml de agua tibia y mezclar hasta formar una masa.
- De ser necesario, añadir más agua para evitar que la masa quede pegajosa. Sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, amasar durante 10 minutos. Dejar en reposo durante una hora.
- Para preparar la salsa Chermoula, simplemente mezclar todos sus ingredientes bien picados.
- Extender la masa y darle formar de bolas, relleno algunas con la salsa.
- Cocinar en la sartén hasta que se hinchen un poco. Regar con la salsa y servir.