

# Dürüms:

Le **dürüm** est un kebab où le pain est remplacé par une galette turque. Le **dürüm**, mot d'origine turque, qui veut dire littéralement « enroulade », signifie plus globalement toute sorte de préparation enroulée dans une galette turque.

## Ingrédients (pour 8-10 dürüms):

- 300 g de farine
- 2 càs d'huile d'olive
- 5 g de sel
- facultatif: 1 càc de sucre
- 150 ml d'eau
- 1 oeuf



-Mettre la farine dans un saladier, faire un puit et ajouter le sel et l'huile d'olive puis incorporer l'eau et après l'oeuf. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte puis pétrir de façon à obtenir une boule bien élastique.

Il faut savoir que cette pâte est très humide avec un taux d'humidité supérieur à 80%. Pour réussir à avoir des dürüm si fins, il faut évidemment une pâte très molle. Elle est donc vraiment difficile à manipuler. Je conseille de ne mettre que 100 ml au début de la préparation et vous laissez juger de la consistance de votre pâte.

-Laisser reposer 1 heure au frigo sous plastique (pour bien garder l'humidité !).

- Diviser la pâte en 8-10 boules.

- Etaler chaque boule avec un rouleau à pâtisserie, tout en les farinant bien pour ne pas qu'elles collent. -Faire des galettes les plus fines possibles.

- Les faire cuire au feu et à mesure dans une poêle très chaude (sans graisse), environ 2 min de chaque côté.

-Laissez les sécher sur une plaque de four avec un torchon humide sur le dessus

- Avant de les farcir, les humidifier et réchauffer éventuellement encore au micro-onde si elles sont froides. Chaudes, elles sont plus souples.

Vous pouvez aussi, si le cœur vous en dit faire comme le Pizzaiolo : étaler le dürüm à la main, en le manipulant dans les airs...bon courage !!!