

WRAPS



Préparation : 10 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 wraps

- 400 g de farine de blé - 150 ml d'eau tiède - 2 c.c. d'huile d'olive + 1 filet - 1 c.c. de sel

1. Dans la cuve, mettez la farine, le sel, l'huile d'olive, ajoutez la moitié de l'eau tiède et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Ajoutez le reste d'eau par l'ouverture et lancez à nouveau le programme PÂTE/GÂTEAU. Au besoin, ajoutez un peu d'eau ou de farine.

2. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en huit boules de taille égale. Aplatissez-les légèrement avec le plat de la main, recouvrez-les d'un linge propre et laissez reposer pendant 30 minutes.

3. Préchauffez une poêle à feu moyen et versez l'huile d'olive. Aplatissez chaque boule au rouleau à pâtisserie le plus finement possible. Poêlez chaque face pendant 1 minute puis placez-les dans une serviette humide pour qu'ils restent souples.



Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)