**Ekmek ou pain turc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/Ekmek-turc-mai-2009-095-copie.jpg) **Pour 2 pains Ekmek**

**- 300 g d'eau  
- 4 càs d'huile d'olive**   
**- 1 càc de sel**   
**- 1 càc de** [**miel**](http://recettes.de/miel) **- 500 g de farine T 65  
- 50 g de levain liquide  
- 1 càc de levure sèche de boulanger  
ou 2 g de levure fraîche**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
  
**Préchauffage du four à  200°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
Mettre dans le bol de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'eau tiède, le miel, l'huile et le sel.  
Répandre la farine, faire un puits et y déposer le levain liquide et  la levure.  
Lancer le programme "Pâte" et le laisser se dérouler jusqu'au bout : La pâte a bien gonflé.  
Verser le pâton sur le plan de travail fariné et le diviser en 2 morceaux égaux.  
Les aplatir avec la main en 2 galettes rondes. La pâte est un peu collante, il faut se fariner les doigts.  
Poser les galettes sur la plaque du four, les couvrir et les laisser lever.  
 http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifBadigeonner les galettes d'un peu d'huile d'olive.  
Inciser la pâte en dessinant un losange.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifCuire pendant environ 30 minutes.  
Dès la fin de la cuisson, badigeonner à nouveau avec un peu d'huile d'olive.  
Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.