



Pain à l'ail à la provençale



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons (émincés)
10 gousses d'ail (elées et coupées en 4)
4 cuillerées à thé d'herbes de Provence (sèches)
poivre noir
450 grammes de mélange pour pain gris

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer les oignons à feu vif pendant 3 minutes.
- 2.** Ajoutez l'ail et les herbes de Provence et faites cuire pendant 2 minutes. Assaisonnez de poivre noir.
- 3.** Préparez la pâte selon les indications figurant sur l'emballage. Lorsqu'elle est pétrie, ajoutez le mélange aux oignons.
- 4.** Laissez lever la pâte. Formez un pain rond. Disposez-le sur une plaque de cuisson et laissez-le encore lever 15 minutes.
- 5.** Faites cuire le pain pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.