



# Provençaals knoflookbrood



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie  
2 uien (fijngesnipperd)  
10 teentjes knoflook (gepeld en in 4 gesneden)  
4 theelepels provençaalse kruiden (gedroogd)  
zwarte peper  
450 gram broodmix voor bruin brood

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan en bak de uien gedurende 3 minuten op hoog vuur tot ze glazig zijn.
- 2.** Voeg de knoflook en de Provençaalse kruiden toe en bak gedurende 2 minuten mee. Kruid met zwarte peper.
- 3.** Bereid het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg, als het gekneed is, het uienmengsel toe.
- 4.** Laat het deeg rijzen. Maak er een rond brood mee. Leg het op een bakplaat en laat het nog 15 minuten rijzen.
- 5.** Bak het brood gedurende 35 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.