

Pains aux lardons et aux noix



Pain et viennoiseries

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 100 g de lardons
- 60 g de noix - grossièrement émincées
- 500 g de farine
- 1 levure sèche de boulanger
- 1 oeuf
- 300 ml d'eau

Préparation

- 1 Battez l'œuf en omelette.
- 2 Versez l'eau dans le bol mélangeur de la machine à pain. Ajoutez-y l'œuf et une pincée de sel.
- 3 Mélangez la farine, les lardons et les noix.
- 4 Mettez ce mélange dans la machine à pain.
- 5 Déposez la levure sur la farine.
- 6 Branchez votre machine à pain et sélectionnez le programme réalisant le pétrissage et la levée de la pâte, c'est à dire 1h30.
- 7 Transvasez la pâte dans votre cocotte et laissez lever 1 h.
- 8 A la fin de cette heure de repos, préchauffez votre four à 220°C (th.7-8) mettez-y votre pain durant 45 minutes.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

