

## 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

