

Pain à l'ail



Recette proposée par la formidable Ondine, adhérente et fidèle
bénévole chez VRAC

Ingrédients

- 600g de farine
- 400g de semoule
- 5g de sucre
- 2 c.a.c de sel
- 4 à 6 gousses d'ail
- 15g de levure de boulangerie
- 550g d'eau tiède
- 20ml d'huile



Préparation

- Dans un bol, mettre le sucre et la levure, ainsi que 100g d'eau tiède.
- Dans un saladier, mélanger la semoule, la farine, le sel et les gousses d'ail (râpées ou en morceau).
- Au centre, faire un puit et verser l'eau ainsi que la levure et les 450g d'eau restants et l'huile.
- Pétrir pendant environ 10 minutes. Si la pâte est trop collante, rajouter de la farine. Si elle est trop "dure", rajouter un peu d'eau. La pâte est prête quand on appuie dessus légèrement avec le doigt.
- Mettre le tout sur une plaque ou dans un moule à gâteau et laisser reposer pendant 1 heure.
- Préchauffer le four à 180°C pendant 5 minutes, puis mettre le pain au four pendant 40 à 50 minutes. Le pain est cuit lorsque la croûte a une belle couleur dorée.

Bon à savoir :

Faire tremper l'ail à l'avance dans une partie de l'eau pour plus de goût. Et n'hésitez pas à rajouter de l'ail semoule en plus pour davantage de saveurs !

