



Pain à l'ail et aux herbes

Ingrédients

PÂTE

- 🏠 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- 👑 1 c. à thé (5 ml) de levure sèche active
- 👑 1 c. à thé (5 ml) de cassonade
- 👑 2 tasses (500 ml ou 240 g) de farine tout usage
- 🏠 1 c. à thé (5 ml) de sel

GARNITURE

- 🏠 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive (ou végétale)
- 🏠 2 c. à thé (10 ml) d'herbes italiennes séchées et/ou d'épices*
- 👑 1 gousse d'ail hachée
- 🏠 1 pincée de sel

TU AURAS BESOIN DE

- ★ bol (petit)
- ★ bol (grand)
- ★ couteau de chef
- ★ cuillère
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ papier parchemin
- ★ pellicule plastique ou linge propre
- ★ pinceau ou essuie-tout
- ★ planche à découper
- ★ plaque à cuisson

ALTERNATIVES SUGGÉRÉES

* HERBES ITALIENNES → herbes fraîches ou séchées (basilic, origan, sarriette, thym, etc.) de ton choix

* ÉPICES → flocons de piments, paprika, coriandre, cumin, poudre d'oignon, etc.

suite de la recette

Méthode

PÂTE

- 1 Dans un petit bol, mélanger l'eau, la levure et la cassonade. Laisser reposer 5 minutes.
- 2 Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
- 3 Ajouter le mélange d'eau et de levure et mélanger jusqu'à la formation d'une boule.
- 4 Déposer la pâte sur une surface propre, sèche et farinée et la pétrir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.
- 5 Déposer la pâte dans un bol huilé, couvrir de pellicule plastique ou d'un linge propre et laisser reposer 30 à 60 minutes*. La pâte devrait doubler de volume.
- 6 Préchauffer le four à 450° F.
- 7 Étendre la pâte en un grand rectangle d'environ 20 X 30 cm sur une plaque à cuisson recouverte d'un papier parchemin.

GARNITURE

- 8 Mélanger l'ail, l'huile et les épices et badigeonner le dessus de la pâte.
- 9 Cuire au four environ 20 min ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

***ASTUCE DU CHEF** → pour accélérer la levée, mets la pâte dans un endroit tiède!

BONUS

→ Transforme ton pain en **PIZZA** en ajoutant à l'étape 8 les garnitures de ton choix (sauce tomate, pesto, légumes, olives, fromage, etc.).