

Pain italien aux herbes

Ingrédients:

2 c.s. d'huile d'olive
1 gousse d'ail écrasée
1 c.c. de basilic séché
1/2 c.c. d'origan séché
1/4 c.c. de romarin séché
1/4 c.c. de thym séché
125 ml d'eau
60 ml de lait
1 c.c. de sucre
1 c.c. de sel
350 g de farine à pain
1 1/2 c.c. de levure

Préparation:

Faites revenir l'ail et les herbes dans l'huile chaude deux minutes. Ne laissez pas l'ail trop roussir, il deviendrait amer. Si besoin est, retirez la poêle du feu, les herbes continueront de cuire. Laissez refroidir.

Mettez tout le contenu de la poêle dans la cuve avec les autres ingrédients. Réglez sur le programme pain blanc, sélectionnez la grosseur de la croute et appuyez sur le bouton de démarrage.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)