

# Pain aux oignons

## INGREDIENTS:

Pour 1 pain:

- 250 gr de farine T55
- 10 gr de levure de boulanger
- 630 gr d'eau
- 18 gr de sel
- 1 gros oignon
- 1 cs d'huile d'olive



## PREPARATION:

1. Mélanger la farine et l'eau tiédie pour la détrempe.
2. Pétrir environ 2 mn
3. Laisser reposer 5 à 10 mn
4. Pétrir à nouveau environ 10 mn puis ajouter la levure
5. Pétrir encore 5mn (là..... on commence à souffrir des poignets, mais faut pas deconner: y'a que 250 gr de farine)
6. Ajouter le sel et.....pétrir encore 10 mn
7. Former une belle boule de pâte et laisser lever à température ambiante  
La pâte doit doubler de volume  
Maintenant vous avez le droit de vous masser les poignets .....
8. Eplucher l'oignon et l'emincer
9. Mettre chauffer l'huile et faire revenir les oignons
10. Préchauffer le four à 240°
11. Dégazer la pâte et former un rectangle puis l'étaler avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm
12. Recouvrir le tout avec les oignons
13. Enfourner pour environ 30 mn pour un pain moelleux

Bonne dégustation.

