



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Pain aux champignons et noix



Ingrédients

- 115 g de champignons de Paris en conserve
- 75 g de noix
- 1 paquet 500 g de préparation pour pain complet
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 c à c d'huile d'olive
- 200 ml d'eau tiède

Préparation

Préchauffer le four à 175°

Suivre les instructions de votre préparation pour pain complet.
Pétrir pendant 5 mn.
Ajoutez les champignons bien égouttés, puis les noix.
Pétrir 2 mn.
Formez une boule bien homogène. Recouvrir la boule de pâte d'un linge, la placer à l'abri du froid et laisser lever pendant 40 minutes.
Pétrir pendant 5 mn.
Placer la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Recouvrir d'un linge et placer pendant 40 minutes à l'abri du froid.
Faire cuire dans le four préchauffé à 175°C pendant 40 environ.
Dégustez !



Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

