

Bienvenue chez Christhummm

~~ Miche aux oignons frits ~~

Oignons frits

Chez

Meszépices.com



- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 450 grs farine
- 1 cc $\frac{1}{2}$ sel
- 1 cs sucre
- 1 cs $\frac{1}{2}$ huile olive
- 2 cc levure bruggeman
- 50 grs oignons frits

- Mettre l'œuf et le jaune dans un verre mesureur
- Compléter jusqu'à 300 ml
- Verser dans la map
- Ajouter le reste des ingrédients sauf les oignons frits à incorporer au bip de la map

(Si vous faites au robot ou à la main, incorporez les oignons quand le pâton est déjà formé)

- Après la première levée, façonner et placer dans un moule
- Laisser lever sous un torchon
- Cuisson avec coup de buée
 - 5 mn four 220° puis
 - 35 mn four 200°