



# Pain aux pois chiches

Quel plaisir de servir ce pain maison aux pois chiches Bonduelle !



Moyen



6 personnes



40 min



25 min

## Ingrédients pour 6 personnes

500 g de farine blanche

250 g de Pois chiches  
Cuits dans très peu de jus Bonduelle

10 g de levure de boulangerie

10 g de sel

2 c. à soupe d'huile d'olive

Eau tiède

### Étape 1

Mélangez la levure avec le sel.

### Étape 2

Délayez le mélange dans un peu d'eau tiède.

### Étape 3

Sur votre plan de travail, disposez la farine et formez un puits. Versez-y le mélange de levure et l'huile d'olive.

### Étape 4

Égouttez les pois chiches et écrasez-les à la main. Ajoutez la purée de pois chiches dans le puits.

### Étape 5

Commencez à mélanger tous les ingrédients et ajoutez l'eau progressivement jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Elle ne doit pas coller dans les mains.

### Étape 6

Pétrissez la pâte en faisant pénétrer de l'air. Réservez-la dans un saladier recouvert d'un linge humide. Laissez-la reposer environ 3 heures.

### Étape 7

Une fois gonflée, pétrissez-la sur un plan fariné. Façonnez-la et disposez-la sur une plaque allant au four.

### Étape 8

Enfournez 40 minutes à 175°C.