



Pains aux Noix



Le pain qui accompagne parfaitement un repas charcuterie et plateau de fromage.

Les pains sont d'un poids de 300 gr cru.

Ingrédients : Recette réalisée au robot (bol et crochet)

500 g de farine blanche

500 g de farine complète

600 ml d'eau à température ambiante

75 gr de matière grasse à température ambiante

40 gr de levure fraîche

17 gr de sel

200 gr de cerneaux de noix (175 gr écrasées grossièrement et 25 gr pour la garniture)

Une languette en carton de 3 à 4 cm de large sur 20 cm de long.

Préparation :

Préparer les ingrédients.

Concasser les noix grossièrement et réserver.

Délayer l'eau tiède et la levure.

Dans votre cuve verser les deux farines, ajouter la matière grasse et le mélange eau levure, pétrissez 10 min en vitesse basse en ajoutant progressivement le sel.

Pétrissez ensuite 4 min à vitesse plus soutenue, 1 min avant la fin ajouter les noix concassées.

La pâte doit être souple, élastique et homogène.

Déposer votre pâte sur votre plan de travail légèrement fariné et rouler en boule.

Laissez-la lever pendant 45 min sous un linge, à température ambiante hors des courants d'air.

Diviser la pâte au poids désiré.

Mettre en forme, rouler serrer soit rond ou en forme de triangle et déposer sur platine.

Laisser à nouveau lever 1h à couvert.

Juste avant enfournement piquer légèrement la pâte.

Déposer la languette au milieu sur chaque pain.

Fariner avec parcimonie les parties visible de la pâte.

Retirer la languette et avec un pinceau mouiller la bande non farinée et coller les noix restante en décoration, répéter l'opération pour chaque pains.

Préchauffez le four à 240° avec vapeur, cuire 30 à 35 min.

Laisser reposer sur une grille après cuisson.

Conseil-Info :

Le pain est cuit lorsqu'il sonne creux quand on tape sur le fond.

Pour créer la vapeur placer un pot d'eau dans le fond de votre four tout simplement.

On ne met jamais le sel sur la levure au risque de stopper l'effet de celle-ci.