



Pain aux noix

Ingredients

60 + 250g d'eau
15 + 485g de farine
1sachet de levure boulangère sèche
10g de sirop d'érable
7g de sel
100g d'huile de noix
120g de cerneaux de noix hâchées

Étape de la recette

Mélanger ensemble 60g d'eau tiède, 15g de farine et le sachet de levure boulangère

Recouvrir d'un linge et mettre de côté 30 minutes

Dans la cuve du robot, mettre dans l'ordre l'eau, l'huile, le sirop d'érable, la farine, le sel, les cerneaux de noix et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène

Faire un puit dans la pâte pour y verser le mélange avec la levure

Remettre le robot en route pour mélanger à vitesse moyenne 3 minutes

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Pétrir la pâte, la mettre dans la cocotte et la laisser de nouveau gonfler

Préchauffer le four à 210°C

Enfourner 30 minutes avec le couvercle

Laisser refroidir sur une grille