

Pain au noix

Ingrédients

- 6 gr de sel
- 80g de noix légèrement concassées
- 1 c à s d'huile de noix
- 200g de farine d'épautre
- 250g de farine céréales
- 10 gr de levure chimique
- 365 ml d'eau tiède



Mettre tous les ingrédients dans un cul de poule et mélanger afin d'obtenir une pâte lisse. Laisser la pâte monter pendant environ 1 heure (elle doit doubler de volume). Couvrir le cul de poule d'un film légèrement huilé. Sortir la pâte et la dégazer.

Façonner de nouveau la pâte. Déposer dans un moule et couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant environ 1 heure.

Préchauffer votre four à 180°. Vaporiser un peu d'eau sur votre pain ou déposer un bol d'eau dans votre four. Parsemer de graines de potiron ou de sésame (selon vos goûts). Griffer votre pain. Enfourner pour 25-30 minutes à 180* et terminer 5' à 210°.

Ce pain accompagne un foie gras ou de délicieux fromages.



Joseph
design.be

Moule en
silicone

by Silikomart

L'ustensile de
la semaine !

14^{90€}



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

