

Pain au noix

Ingrédients

- 10 gr de levure de boulanger
- 500 gr de farine
- 5 gr de sel
- 2 càs d'huile d'olive
- Eau
- 1 poignée de noix décortiquées



Mettez la levure dans une tasse d'eau tiède.

Dans un cul de poule, mélangez la farine et formez un puit en ajoutant le sel et l'huile d'olive. Ajoutez votre tasse d'eau tiède et de levure diluée. Mélangez et ajoutez-y doucement 300 ml d'eau tiède pour obtenir une boule qui ne colle plus aux mains.

Laissez reposer dans une pièce entre 18 et 20°C, pendant environ 3 heures. La pâte à pain va doubler de volume.

Reprenez la pâte dégazée avec les doigts et repétrissez sur un plan fariné légèrement. Ajoutez les noix décortiquées cassées en petits morceaux. Façonnez la pâte et disposez dans un moule allant au four.

Recouvrez de nouveau la pâte avec le linge un peu humide et laissez reposer pendant environ 1 heure.

Préchauffez le four à 175°C et mettez au four après avoir fait des entailles sur le pain. Laissez cuire pendant 30 minutes et 10 minutes à 200°.

Quand le pain est cuit, déposez sur une grille pour qu'il ne soit pas humide en dessous.

Il accompagnera parfaitement un plateau de fromages ou de charcuteries !



Joseph
design.be

Les ustensiles de
la semaine !

Moule à
pain LEKUE
24⁹⁵ €



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

