



Mélange pour pain et pain

🕒 Mise en place et préparation: env. 30 min

🕒 Laisser monter: env. 2 h

🕒 Cuisson au four: env. 50 min

100 g de pain: 374 kcal, lip 17 g, glu 44 g, pro 13 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 500 g de farine bise
- 1 sachet de levure sèche
- 1 c.s. de sucre
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de noix de cajou
- 50 g de noisettes entières
- 50 g de raisins sultaines foncés
- 1 mélange pour pain
- 0.5 c.s. de sel
- 3.25 dl d' eau, tiède
- 2 c.s. d' huile d'olive

Comment c'est fait:

1. Verser la farine et tous les autres ingrédients dans le bocal. Joindre la recette du pain.
2. Mélanger dans un grand bol le mélange pour pain et le sel. Ajouter l'eau et l'huile, mélanger, pétrir en pâte souple et lisse. Laisser doubler de volume env. 1 3/4 h à couvert à température ambiante. Façonner un pain rond avec les mains farinées. Déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, badigeonner d'un peu d'eau, laisser lever encore env. 15 minutes. Saupoudrer le pain d'un peu de farine, entailler en croix sur env. 1 cm de profondeur avec un couteau. Poser sur la plaque un ramequin rempli d'eau. Cuisson: env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 240° C. Abaisser la température à 180° C, poursuivre la cuisson env. 40 minutes.

Pour: 1 bocal d'env. 1 1/2 litre

Remarque: Ce pain est bien meilleur tout frais.
