



RECETTE DU PAIN AUX NOIX ET AU BEURRE

Je vous livre une variante personnelle d'une recette que j'ai découverte dans un livre et qui m'a séduite....

Ce pain est délicieux et se conserve parfaitement pendant une semaine 😊

Cette recette vous permettra de réaliser 2 pains aux noix... de quoi en offrir à vos amis ou de vous régaler en famille pendant une semaine !

Ingrédients :

- Votre mélange de levain préparé la veille
(100 gr de levain + 200gr de farine + 200 gr d'eau)
[Retrouvez les détails dans notre recette du levain.](#)
- 300 gr de farine bio mi-blanche
- 200 gr de farine bio de seigle ou farine complète
- 50 gr de noix décortiquées
- 40 gr de beurre (mou c'est mieux)
- 10 gr de sel
- 310-250 gr d'eau du robinet à température ambiante

Matériel :

- Balance de cuisine
- Saladier
- Bras musclés ou robot ménager
- Linge humide

Préparation

- Versez votre mélange de levain dans un grand récipient
- Ajoutez la farine
- Ajoutez le sel
- Ajoutez les noix
- Coupez le beurre en petits dés et ajoutez-le au reste des ingrédients
- Versez l'eau petit à petit...sur la farine
- Mélangez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient liés
- Pétrissez votre pâte pendant environ 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne bien homogène. (au robot : 10 minutes sur vitesse 1 puis 5 minutes sur vitesse 2)

Recouvrez votre pâte d'un linge humide et laissez-la reposer pendant 6 à 12 heures dans un endroit tempéré, à l'abri des courants d'air.



RECETTE DU PAIN AUX NOIX ET AU BEURRE

Façonnage

- Déposez votre pâte sur votre plan de travail fariné
- Étirez votre pâte sur le plan de travail avec la paume de vos mains
- Farinez légèrement le dessus de la pâte
- Pliez votre pâte en 2
- Retournez votre pâte de 90° et repliez-la en 2
- Coupez votre pâte en 2 parts égales
- Formez deux boules de taille identique
- Déposez les boules dans des banetons (ou saladiers) ou sur une plaque
- Laissez lever pendant 1h30/2h.

Cuisson

- Préchauffez votre four à 220°
- Brumisez un peu d'eau à l'intérieur du four
- Déposez un petit récipient d'eau à l'intérieur du four
- Faites une entaille sur le dessus de votre pain
- Farinez légèrement le dessus de votre pain
- Enfournerez votre pain
- Faites-le cuire durant 35-40 minutes (surveillez la cuisson qui varie selon le type de four)
- Sortez votre pain du four et laissez refroidir

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir !