

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

Mlanger ensemble 60g d'eau tide, 15g de farine et le sachet de levure boulangre

Recouvrir d'un linge et mettre de ct 30 minutes

Dans la cuve du robot, mettre dans l'ordre l'eau, l'huile, le sirop d'rable, la farine, le sel, les cerneaux de noix et mlanger jusqu' obtenir une ptehomogne

Faire un puit dans la pte pour y verser le mlange avec la levure

Remettre le robot en route pour mlanger vitesse moyenne 3 minutes

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Ptrir la pte, la mettre dans la cocotte et la laisser de nouveau gonfler

Prchauffer le four 210C

Enfourner 30 minutes avec le couvercle

Laisser refroidir sur une grille

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr