

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Pain au sirop d'érable et noix de pécan (avec ou sans poolish)

Recette du forum "Pains, Brioches et Cie" donnée par kscades provenant du livre de Rebecca Pugnale : "Machine à pain 100 recettes" que je possède.



Voici la recette sans poolish :

290 ml d'eau
1,5 cc de sel
3 CS de sirop d'érable
2,5 cc de lait en poudre
20 g de beurre
350 g de farine T55
150 g de farine de blé complet
50 g de noix de pécan
BASIC BAKE > 4 h.

et la recette avec poolish :

Faire la poolish la veille

150 g d'eau
150 g de farine T55
10 g de levure fraîche

Ensuite, le lendemain, dans la cuve de la PANA

1,5 cc de sel
200 g de farine T55 (350 g - 150 g)
150 g de farine complète

3 CS de sirop d'érable
2,5 cc de lait en poudre
20 g de beurre
290 - 150 = 140 g d'eau

BASIC BAKE DOUGH > 2h20 (programme pâte levée)

Sortir le pâton, le mettre en boule et ajouter les noix de pécan

Laisser lever durant 2 h environ. Il faut qu'il double de volume.

Préchauffer le four à 240°C.

Faire les grignes (inciser). Enfourner le pain. Donner le coup de buée > 1 verre d'eau bouillante dans la lèchefrite au bas du four.

Cuire 20 à 25 min à 230°C.