

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

Recette PANASONIC SD 255  
de Hco

## Pain complet aux noisettes cuit en cocotte



### Dans la cuve de la PANA

450 g de farine complète T 110  
1,5 cc de sel  
30 g de levure fraîche  
250 g de bière  
+ 15 g d'eau que j'ai rajouté après quelques minutes de pétrissage car le pâton  
était trop dense  
1 oeuf  
120 g de noisettes entières

BASIC BAKE DOUGH > 2 h 20

Sortir le pâton, le façonner en boule...le déposer dans une cocotte (la mienne est en fonte) chemisée d'un papier cuisson mouillé, mettre le couvercle.

Cuisson départ four froid 45 min à 240°C.