

Petits pains au levain et châtaignes



Ingrédients pour 6 petits pains:

- 110 g de levain naturel
- 180 g de farine de blé biologique
- 150 g de farine de châtaignes (en magasin bio)
- 200 g de lait fermenté
- 1 cuillère à café de sel
- 10 marrons glacés coupés en petits morceaux

Recette:

- Pétrir ensemble les farines, le sel, le lait fermenté et le levain pendant 30 mn, soit avec une machine à pain, soit à la main (dans ce cas, essayer d'emprisonner le maximum d'air dans la pâte).
- Laisser reposer et lever la pâte pendant 2 heures au chaud et à l'abri des courants d'air: il s'agit du pointage (je la laisse dans la machine à pain pour cette opération).
- Pétrir la pâte pour enlever le gaz carbonique. Ajouter les morceaux de marrons glacés et bien les incorporer. Façonner 6 petits pains de tailles égales. Les fariner et les déposer sur une plaque pour laisser lever de nouveau pendant 2 au chaud et à l'abri des courants d'air: il s'agit de l'apprêt dont le temps nécessaire peut varier en fonction du climat et de l'humidité de l'air.
- Préchauffer le four à 230°C à 240°C avec le lèche-frites à l'intérieur. Inciser le dessus des petits pains en croix rapidement avec un cutter ou un couteau bien aiguisé. Verser un peu d'eau dans le lèche-frites et enfourner pendant 12 mn.
- Bien laisser refroidir sur une grille avant de se régaler.