

## Pain à la châtaigne et aux graines de Fidji (adaptée au levain)



Avant enfournement    A la sortie du four    Coupe du pain

### Dans la cuve de la machine à pain

270 g de T80  
9 g de sel  
60 g de farine de châtaigne  
200 g de farine T45  
50 g de graines (j'ai mis des graines de lin)  
Deux pincées de levure sèche (car mon levain vient de naître)  
150 g de levain liquide Kayser  
230 g d'eau tiède  
20 g d'huile d'olive

**Programme pizza > 45 min (pour la pana SD 255) ou programme "pâte levée".**

Laisser le pâton dans la cuve, sans éteindre la machine à la fin du programme donc maintien au chaud. C'est la méthode que j'utilise.

OU transvaser le pâton directement dans la cocotte. Laisser lever minimum 1 h 30.

*Pour savoir si votre pâton est bien levé, voir l'astuce à la fin de la recette.*

Mettre la cocotte au four, départ four froid.

**Cuisson : 55 min à 250°C puis 5 min sans le couvercle pour avoir une croûte dorée à votre convenance.**

Mon pain est bien cuit, impeccable !

*Astuce de Supertoinette : Pour savoir si votre pâton est prêt à être enfourné*

*Pratiquer une légère pression avec le doigt sur le pâton :*

*Si le creux créé par la pression s'efface rapidement, prolonger le temps de pause.*

*Si le creux s'efface lentement, mettre à cuire rapidement le pâton.*

*Si le creux reste, le temps de pause a été trop long !*

