

Petits pains au thé matcha et aux canneberges

Temps de préparation: 30 mn

Temps d'attente: 4 heures

Temps de cuisson: 12 mn

Ingrédients pour un pain:

- 110 g de levain naturel semi-liquide
- 300 g de farine de blé biologique
- 140 g d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 80 g de canneberges séchées

Recette:

- Pétrir ensemble la farine, le lait, l'eau, le levain, le sucre et le sel pendant 30 mn, **soit** avec une machine à pain (dans ce cas l'ordre des ingrédients=levain, farine, eau, sucre, sel), **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 (dégazage) et incorporer les canneberges. Diviser et façonner la pâte en 8 petites boules égales. Déposer les boules sur une plaque et laisser lever de nouveau pendant environ 2 heures 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 220°C et cuire les pains pendant 12 mn en surveillant.

