

PAIN À LA BIÈRE ET AUX NOISETTES, CUISSON EN COCOTTE



Ingrédients

~~450g de farine T110~~ 450 g de farine T45

25 cl de bière

~~25g de levure fraîche~~ 20 g levure fraîche + 7 g de SAF Levure

1,5 cc de sel

1 œuf

120 g de noisettes

Versez les ingrédients liquides + levure, puis farine, noisettes et sel dans la MAP, et lancez le programme pâte.

A la fin du programme, laissez environ 1/2 h de + la levée ... puis dégazer rapidement le pâton, façonnez-le et mettez le dans la cocotte recouverte d'un papier sulfurisé, refermez avec le couvercle et enfournez **DE SUITE cette fois ci**, toujours à four froid pour ce type de cuisson, Th°8 durant 40 / 45 mn, enlevez le couvercle une dizaine de minutes avant la fin, pour faire dorer le pain.



**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily