



Pain à la farine de châtaignes

Ingrédients :

2,7 dl d'eau
22 grammes de levure fraîche (1 c.c. de levure instantanée)
1 c. à soupe d'huile d'olive
280 grammes de farine bise (T80)
100 grammes de farine mi-blanche (T65)
70 grammes de farine de châtaignes
1,5 c.c. de sel
1 c.c. de sucre
1 c.c. de jus de citron

Préparation :

Mettre les ingrédients dans la cuve de la machine à pain dans l'ordre indiqué
Enclencher le programme pâte seul
Sortir le pâton, façonner le pain, déposer sur une plaque garnie d'un papier cuisson et recouvrir avec un torchon propre, laisser lever 45 minutes
Saupoudrer de farine et faire des entailles dessus le pain de façon à obtenir des petits carrés
Cuire dans le four préchauffé à 220 degrés 25-30 minutes

