

# PAINS RUSTIQUES AUX NOIX



## Ingrédients :

- 100 g de noix hachées
- 120 g de farine de seigle type 1150 « Aurora »
- 430 g de farine type 55 « Fleur de Boulange »
- 2 sachets de levure « Gourmandises pains »
- 360 g d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix

Dans le bol du robot, mélanger les 2 farines, les noix et la levure.

Ajouter peu à peu l'eau à température bébé et l'huile de noix.

Pétrir pendant au moins 5 min.

Couvrir le bol avec du film alimentaire et laisser lever au moins 20 min.

Rabattre la pâte sur le plan de travail fariné.

Préchauffer le four th 8 – 240°C

## Façonnage :

Façonner en un long pain comme les baguettes traditionnelles.

Couper avec le coupe-pâte en 9 morceaux égaux.

Poser sur la toile Silpain ou les empreintes « travées »

Saupoudrer de farine de seigle et de noix hachées.

Inciser les petits pains de larges entailles.

Couvrir d'un torchon et de la toile Silpat SP3727.

Laisser lever encore 20 min.

Cuire environ 20 à 25 min à four th8-240°C.

N'oubliez pas de placer un récipient d'eau sur la sole du four.



Empreintes « Travées » SF 3731

