

Pain au levain aux noix

Côté marché :

100 g de levain (celui d'Henri Granier)
420 g de farine T 55
80 g de farine de seigle
10 g de sel
1 cc de levure SAF (ou briochin)
2 cs d'huile de noix
120 g de cerneaux de noix



La veille au soir :

Laissez macérer toute la nuit les cerneaux de noix dans 320 ml d'eau.

Le lendemain :

Dans le bol du robot, mettez dans l'ordre le levain, l'eau des noix, l'huile, le sel, les farines et la levure. Mélangez avec le crochet pétrisseur pendant 7/8 mn à 1, ajoutez les noix concassées grossièrement et continuez de mélanger à 2 puis à 1 pendant environ 5 mn. Laissez la pâte dans le bol du robot ou transférez-la dans un saladier et couvrez avec un torchon, laissez lever pendant environ 2 h dans l'endroit le plus chaud de la maison, la pâte doit avoir doublé de volume.

Sortez délicatement la pâte et déposez-la sur la table légèrement farinée ou sur un silpat.

Repliez -la plusieurs fois sur elle-même en la tapant.

Façonnez-la en boule et déposez-la dans un panier (banneton) en farinant la toile ou bien sur la plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat. Laissez à nouveau lever la pâte 60 mn environ, tout dépend de la température ambiante, en la couvrant d'un torchon.

Préchauffez le four 10 mn à 250°C.

Faites les grignes avec un cutter ou autre, mettez un petit récipient rempli à moitié d'eau sur la plaque du four.

Enfournez et laissez cuire environ 30/35 mn.

Sortez le pain et laissez-le refroidir sur une grille avant de l'emballer dans un torchon.

Cuisine Guylaine

<http://cuisine-guylaine.over-blog.com>