

Pain aux noix

J'aime beaucoup ce pain fait de farine de blé, farine de seigle et de cerneaux de noix.

Je le mange à midi ou le soir. Il est devenu un de mes préféré !

Sa mie n'est pas dense. Un peu foncé, ce pain est moelleux.



Ingrédients (pour un pain d'environ 750 gr) :

- 290 ml d'eau
- 150 gr de farine de seigle
- 355 gr de farine T 80
- 6 gr de sel
- 7 gr de levain fermentescible
- 1 c à c de jus de citron
- 50 gr de cerneaux de noix cassés en morceaux

Préparation :

1. Versez dans la cuve à pain tous les ingrédients dans l'ordre (sauf les morceaux de noix). Placez la cuve à pain dans la MAP.
2. **Programmation : programme 5 (pain français) – 750 gr – croûte moyenne.**
3. Au BIP du signal d'ajout des ingrédients (3h17), versez les morceaux de noix dans la cuve à pain. *(J'avais une trouille bleu que les cerneaux rayent la cuve à pain, mais le mode d'emploi de ma MAP, la recette, et les différents blogs ne mentionnaient aucun danger. Je l'ai fait : aucune rayure)*
4. Lorsque le programme est terminé, démoulez votre pain. Attendez 30 min avant de découper.

Recette de base tirée de La machine à pain : 300 recettes, 300 photographies, éditions Romain Pages