

Pain bis & farine de châtaignes

Comme je le disais [ici](#), je suis en vacances, en famille, dans notre maison familiale.

Depuis mon arrivée, j'ai préparé environ 6 ou 7 pains différents, en variant les farines, associations, quantités, ...

A chaque fois, je fais le nouveau pain, en fonction de leurs impressions sur celui que je viens de leur préparer.

Et, j'ai dû me rendre à l'évidence : ma famille préfère les pains faits à base de farine de blé, plutôt que les pains faits à base de farine de [petit épeautre](#).

Ce pain-ci est leur préféré de tous. Je me garde donc précieusement la recette, pour la leur refaire.

J'ai repris un des pains précédents (dont j'avais mis la [recette ici](#)), en remplaçant la farine de petit épeautre par de la [farine de blé](#).

J'ai également procédé à une [cuisson au four](#), car ils aiment bien une croûte épaisse.



Ingrédients :

- 360 ml d'eau (TH : 0.6)
- 100 g de farine de châtaigne
- 500 g de farine de blé T80
- 8 g de sel
- 10,5 g de levain fermentescible de blé
- 100 gr de mélange multi-graines du boulanger (markal)

Préparation :

1. Versez dans la la cuve à pain ces ingrédients dans l'ordre (sauf le mélange multi-graines). Placez la cuve à pain dans la MAP.
2. **Programmation : programme 10 (pâte seule / dough)**
3. Au BIP du signal d'ajout des ingrédients, versez le mélange multi-graines dans la cuve à pain.
4. Lorsque le programme est terminé (*enfarinez vos mains*), sortez le pâton de la cuve et mettez le sur une feuille de papier sulfurisée (*elle-même placée sur une plaque de cuisson*).
5. Etalez la pâte en un rectangle. Pliez le en 2 (dans le sens de la longueur), soudez bien les bords.
6. Repliez le en 2 (toujours dans le sens de la longueur). Resoudez bien.
7. Laissez levé votre pain durant 1 heure dans une pièce sans courant d'air.
8. Préchauffé votre four à 220°C.
9. Faites des incisions à 30° avec un couteau. Mettez un peu de farine dessus.
10. Procédez au « coup de buée » (allez voir les [astuces d'utilisation des MAP](#)).
11. Enfournez tout de suite après le coup de buée pendant 35 min environ.
12. Laissez reposer 30 min avant de découper.