

Pain au vin rouge & noix

J'ai profité d'être en vacances chez mes parents, pour tester une nouvelle recette de pain, spéciale pour mon père.

Mon père est un grand amateur de vin, et apprécie beaucoup les noix.

J'ai donc naturellement pensé à lui, lorsque j'ai vu cette recette dans mon livre préféré sur les pains.

J'y ai bien sûr goûté moi-même.

J'ai beaucoup aimé la **texture du pain** : *moelleuse à souhait*.

Les **noix** donnaient un petit côté sympa, en contradiction avec le côté moelleux, ça équilibrait bien :)

Le **vin**, quant à lui, a donné une *légère coloration rouge* au pain.

Pour ce qui est du goût : le goût du vin lui-même n'était pas au rendez-vous, mais on distinguait nettement une *note âpre/acide*, qui devait être apportée par le vin.



Ingrédients :

- 270 ml d'eau & vin (150 ml d'eau & 120 ml de vin)
- 50 gr de farine de seigle
- 400 gr de farine de blé T80
- 6 gr de sel
- 7,5 gr de levure fermentescible
- 50 gr de cerneaux de noix à ajouter au BIP

Préparation :

1. Versez dans la cuve à pain tous les ingrédients dans l'ordre (sauf les cerneaux de noix). Placez la cuve à pain dans la MAP.
2. **Programmation : programme 1 (pain blanc / basique) – 750 gr – croûte normale.**
3. Au BIP du signal d'ajout des ingrédients, versez les cerneaux de noix dans la cuve à pain.
4. Lorsque le programme est terminé, démoulez votre pain. Attendez 30 min avant de découper.

Source : *Pain maison spécial machine à pain des éditions Marabout.*