



*Pains, viennoiseries*  
**Pain aux noix**



**3h35**   **20 min**   **25 min**   **2h50**   **361**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

375 g **Farine**  
75 g **Farine complète**  
270 ml **Eau**  
1 sachet(s) **Levure de boulanger**  
1 c. à café **Huile de noix**  
75 g **Noix (cerneau)**  
2 c. à café **Sucre roux**  
1 c. à café **Sel**

### Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Dans un petit bol, mettre la levure ainsi qu'un verre d'eau tiède et le sucre. Laisser reposer 10 minutes.
- 2 Dans un saladier, mettre la farine de blé et la farine complète. Ajouter le sel. Mélanger.
- 3 Faire un puits au centre et y verser le bol avec la levure. Mouiller rapidement la farine.
- 4 Ajouter l'huile et le reste d'eau.
- 5 Pétrir la pâte pendant environ 10 minutes.
- 6 Ajouter les cerneaux de noix et pétrir à nouveau.
- 7 Former une boule, la recouvrir d'un torchon propre et laisser lever pendant 2 heures à l'abri des courants d'air.
- 8 Retravailler la boule pour la faire dégonfler. La mettre à l'envers sur une plaque farinée et laisser lever 1 heure supplémentaire.

### Étape 2

Cuisson du pain

- 1 Pratiquer des incisions sur le dessus du pain (par exemple en croix)  
Enfourner 35 minutes dans le four préchauffé à

- 2 250°C(Th.8).
- 3 Baisser le thermostat sur 200°C(Th.6-7) et laisser cuire encore 15 minutes.
- 4 Le pain sonne creux lorsqu'il est cuit.
- 5 Laisser refroidir sur une grille.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Une fois le pain refroidit, le couper en tranches et déguster.