

Consumo



Ingrédients pour le levain:

- 300 g de farine bise
- 300 ml d'eau tiède
- 2 g de levure sèche

Ingrédients pour la pâte:

- 350 ml d'eau tiède
- 700 g de farine bise
- 5 g de levure sèche
- 20 g de sel
- 100 g de mélange de noix au choix
- 100 g de fruits secs au choix

Recette du pain aux fruits secs

Préparation

Levain:

Mélanger les ingrédients; ils doivent être préparés la veille et mis à lever 12 à 16 heures.

Pâte:

Mélanger l'eau, la farine et le levain. Pétrir. Couvrir et laisser lever une demi-heure. Ajouter le sel et la levure et pétrir à la machine pendant deux minutes, en réglant le crochet sur le niveau 1 ou 2. Incorporer les noix et les fruits secs et continuer de pétrir à la machine pendant 5 minutes (sélectionner le niveau plus élevé). Laisser lever une demi-heure. Étirer et replier la pâte. Répéter ce processus après 20 minutes. Laisser lever pâte pendant une heure avant de la placer dans le moule. Préchauffer le four à 250 degrés. La pâte doit lever une fois encore pendant une heure avant d'être enfournée. Après 10 minutes au four, réduire la température à 180 degrés et poursuivre la cuisson pendant encore 50 minutes.

Bon appétit!