

Pains aux noisettes (Eric Kayser)

Ces petits pains sont pratiques et faciles à emporter quand on a pas le temps de prendre son petit-déjeuner. J'en prépare d'avance et je les mets au congélateur comme ça chacun se sert selon son envie.



Ingrédients:

175 g de noisettes décortiquées

500 g de farine de blé T 65

250 g d'eau à 20°C

100 g de levain liquide

5 g de levure fraîche

10 g de sel

25 g de lait en poudre

35 g de sucre

75 g de beurre ramolli

Préparation:

1- Commencer par torréfier les noisettes 5 min dans un four à 250°C. Dans le livre, c'est écrit 10 min mais au bout de 5 min mes noisettes commençaient à cramer.

2- Dans le bol du robot, mettre la farine, l'eau, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre, le sucre et beurre. Pétrir 5 min à vitesse lente et 10 min à vitesse rapide (Vit 1 et 2 avec le Kitchenaid). Ajouter les noisettes et les incorporer à la pâte. J'ai commencer avec le robot et j'ai fini à la main.





3- Former une boule, recouvrir d'un linge humide ou de film alimentaire et laisser pousser 1 heure. Rabattre la pâte au bout de 30 min (la plier en deux).



4- Fariner un plan de travail et diviser la pâte en plusieurs pâtons: des grands, des petits ou des petits et des grands. Leur donner la forme d'une boule et les laisser reposer 15 min sous un linge.



5- Aplatir chaque pâton avec la paume de la main. Replier d'un tiers et presser avec les doigts. Le tourner à 180° et replier d'un peu plus d'un tiers. Presser à nouveau avec les doigts. Plier le pâton en deux dans le sens de la longueur et souder les bords en appuyant avec la base de la main. Le rouler pour lui donner une forme ovale et le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson, soudure en dessous.





6- Lamer les pains et les laisser pousser, sous un linge légèrement humide, pendant 1 h 15 min.



7- Préchauffer le four à 230°C chaleur tournante après avoir placé une autre plaque en position basse. Enfourner et verser 5 cl d'eau sur la plaque chaude. Refermer immédiatement et cuire entre 15 et 20 min. Le temps dépend de la grosseur des pains et de votre four.



8- Laisser les pains refroidir sur une grille.



