

## PAIN AUX NOISETTES



*Temps de préparation: 14mn - Temps de cuisson: 1h 30mn - Nombre de portions: 1*

### Ingrédients:

- 300g Eau
- 20g Levure fraîche
- 500g Farine aux graines
- 3/4 cs Sel
- 200g Noisettes entières

### Préparation:

- Préchauffer le four à 140°: Placer 200g de noisettes sur la plaque de cuisson une fois le four chaud, les placer 15 minutes à 140° pour les torréfier.

Puis les réserver dans un bol pour qu'elles refroidissent complètement

- Mettre 300g d'eau dans le bol avec 20g de levure boulangère, mélanger 1 min / 37° / vitesse 1.

- Ajouter 500g de farine aux graines, 3/4 cs de sel et les noisettes puis pétrir 3 min/PETRIN.

- Placer le pain dans un bol puis le faire lever 1h.

- Le dégazer puis le replacer dans le bol et le faire lever une deuxième fois pendant 1h30.

- Placer la cocotte dans le four est le préchauffer à 220°.

Une fois qu'il est chaud, faire attention de ne pas se brûler et y placer la pâte en boule dans la cocotte fariner le dessus puis fermer la cocotte. Faire cuire à 220° pendant 10 minutes, puis baisser la température à 200° et laisser cuire 40 minutes.