

Pain spécial

INGREDIENTS

- 250 g de farine
- 15 cl d'eau
- ½ cuillerée à café de sel
- ½ sachet de levure de boulangerie
- 1 noisette de beurre
- pignons de pins, noisettes, noix, olives, etc ...

Lire mode d'emploi pour la levure (à diluer ou pas).

Dans un saladier, mélanger la farine avec l'eau froide. Pétrir 3 mn.

Ajouter le sel, la levure, le beurre et les fruits secs ou autres. Pétrir 10 mn.

Faire gonfler avec un linge dessus 45 mn, dans votre four dans lequel vous aurez préalablement installé une casserole d'eau frémissante.

Repétrir et façonner le pain. Remettre à gonfler 15-20 mn. Inciser le dessus avec une lame bien coupante.

Cuire sur un papier sulfurisé, fariné, 240 ° environ 25 mn, dans un four préchauffé.

A la sortie du four, pulvériser (avec un pulvérisateur), un peu d'eau dessus.