

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette MAP et cuisson cocotte

Pain au levain, noisettes, cranberries, pistaches et raisins

Recette initiale chez "Confiture Maison" et revue par ma chum mapeuse :
Sorbetcitron que vous pourrez sans doute rencontrer sur le forum de Supertoinette.



Je vous conseille de faire ce pain aux fruits secs : il est tout à fait délicieux...
et moi, je le mange comme ça, nature...si bon qu'on dirait du gâteau...

Dans la cuve de votre machine à pain (pana ou autres marques)

400 g de farine blanche T65
250 g de farine complète biologique T110 ou T130
1 CS de sel marin
1 CS de sucre brun (facultatif)
338 ml d'eau (Ottoki en a mis + car farine "soiffarde")
130 g de levain Kayser
une poignée de noisettes
une poignée de pistaches (non salées)
une poignée de cranberries séchées (remplacée par des abricots secs pour Ottoki)
une poignée de raisins secs.

BASIC BAKE DOUGH > 2 h 20 (programme de la pana SD 255)

Dégazage léger du pâton. Façonnage et cuisson cocotte après levée.

Cuisson environ **45 min** (pour ma part, j'ai cuit 50 min à 250°C.)