

Pain aux noix tigré

(pour 6 pièces)

Ingrédients :

- Farine de tradition française T65 : 900g
- Farine de seigle T170 : 200g
- Noix : 400g
- Sel : 21g
- Levure : 10g
- Sucre semoule : 10g
- Pâte fermentée : 150g
- Levain liquide : 150g

Déroulé :

Préparation des noix

Torréfier les noix pendant 15 minutes à 150°C au four ventilé.

Mélanger les noix torréfiées et 850g d'eau froide. Laissez macérer au minimum 4 heures.

Egoutter les noix et garder l'eau de macération pour l'hydratation lors du pétrissage.

Préparation de l'appareil à pain tigré

Mélanger 100g de farine de seigle, 170g d'eau, 10g de sucre semoule, 5g de levure et 1g de sel à l'aide d'un fouet. Filmer et réserver à température ambiante.

A préparer 20 minutes avant l'enfournement (pendant l'apprêt).

Préparation de la pâte

Température de base : entre 54 et 58°C

Mettre dans le batteur 900g de farine de tradition française, 100g de farine de seigle, 630g d'eau de macération des noix, 20g de sel ; 5g de levure, 150g de pâte fermentée et 150g de levain liquide.

Frasage : environ 3 minutes en 1^{er} vitesse

Pétrissage : environ 5 minutes en 2^{ème} vitesse

Puis ajouter 50g d'eau de macération des noix en filet et les noix égouttées.

La pâte est souple, à environ 23°C.

Réaliser un pointage 1h30 à température ambiante, faire un rabat puis refaire pointage de 12 heures à 3°C.

Faire des pâtons de 400g, les bouler, les laisser reposer 30 minutes puis les façonner en forme de goutte.

Apprêt : environ 1h30

Sur le tapis d'enfournement, déposer à l'aide d'un pinceau l'appareil à pain tigré puis fariner les pâtons au tamis.

Cuire environ 35 minutes à 250°C au four à sole, à température dégressive.

Ressuage : sur une grille

(recette donnée par Jean-Maurice Lemoine, trouvée « **Le grand livre de la boulangerie** » de **JEAN-MARIE LANIO, THOMAS MARIE et PATRICE MITRAILLE**)