Pain sans pétrissage aux noix et à la bière

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	12 h
Temps de cuisson	50 min
Portions	1
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Pâte

250 ml d'eau

.12 cube de levure (env. 5 g)

100 ml de bière

200 g de farine blanche

230 g de farine bise

1 cs de sel

1 cs d'extrait de malt ou de miel

100 g de cerneaux de noix, grossièrement hachés

Façonnage

Farine de froment pour le façonnage

Pâte

Verser l'eau et la levure dans un grand saladier et bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients, travailler à la cuillère pendant 2 minutes pour obtenir une pâte collante et humide. Ne pas pétrir.

Couvrir le saladier de film alimentaire et lester avec une assiette. Laisser lever la pâte dans un endroit frais toute la nuit.

Façonnage

Déposer la pâte sur un plan de travail fariné. Prendre chaque côté de la pâte et le plier vers le milieu, former une boule.

Saupoudrer généreusement un torchon de farine. Déposer la pâte dessus et rabattre les extrémités du torchon.

Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.

Cuisson

Placer la cocotte avec son couvercle sur une plaque à gâteaux au niveau moyen et la préchauffer au four avec chaleur voûte et sole à 230 °C.

Faire glisser la pâte directement du torchon dans la cocotte chaude et cuire à couvert pendant 30 minutes.

Retirer le couvercle, réduire la température à 210 °C. Finir la cuisson du pain pendant 20 minutes.

Sortir le pain de la cocotte et le laisser refroidir sur une grille.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Chaleur voûte et sole

Enfourner la plaque avec la cocotte pour le préchauffage.

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Chaleur voûte et sole 230 °C pendant 30 min

Retirer le couvercle. Poursuivre la cuisson.

Chaleur voûte et sole 210 °C pendant 20 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Cocotte avec couvercle, ø 26 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022