Pain aux marrons et à l'épeautre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	1 h 50 min
Pièces	2
Appareil	CombiSteamer V6000 38 à partir de 2021

Pain aux marrons et à l'épeautre - aromatique et au goût de noix, avec de la purée de marrons et de la farine d'épeautre complète, en deux miches pratiques. L'un à déguster, l'autre à offrir ou à congeler.

Marrons

200 g de marrons pelés et surgelés, décongelés

Pâte

300 g de farine bise

200 g de farine d'épeautre complète

7 g de levure sèche

350 ml d'eau

2 cc de sel

100 g de purée de marrons surgelée, décongelée

Marrons

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 230 °C. Verser les marrons sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé, insérer dans l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire env. 20 minutes. Retirer, laisser refroidir et hacher grossièrement. Arrêter l'appareil.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud

Enfourner la plaque

Air chaud 230 °C pendant 20 min

Pâte

Mélanger la farine bise, la farine complète d'épeautre et la levure dans le bol du robot ménager. Ajouter l'eau et pétrir avec le crochet pétrisseur du robot ménager pendant env. 5 minutes pour obtenir une pâte. Ajouter le sel, pétrir pendant env. 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Ajouter la purée de marrons et les marrons hachées, puis pétrir le tout. Laisser lever la pâte avec Cuisiner pro à 32 °C pendant environ 1 heure.

(aucune pause)

Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 1 h

Façonnage

Couper la pâte en deux (env. 450 g chacune), former une miche ronde, la poser sur une plaque en acier inoxydable bien farinée avec le «beau» côté lisse vers le bas, couvrir et laisser reposer encore une fois pendant env. 30 minutes. Insérer une plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson froid et préchauffer avec Cuisiner pro fariné à 230 °C.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Cuisiner pro campagne

Cuire au four

Retourner soigneusement les miches, les placer avec le côté farineux vers le haut sur la plaque à gâteaux préchauffée, insérer dans l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire pendant environ 15 minutes. Réduire la température de l'espace de cuisson à 205 °C, terminer la cuisson pendant env. 15 minutes.

Enfourner le mets à cuire

Cuisiner pro campagne 230 °C pendant 15 min

Cuisiner pro campagne 205 °C pendant 15 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Plaque en acier inox

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025