

Pain à la carotte et aux noix

Pour 1 pain de 250 g

250g de farine

1 sachet levure déshydratée

1cuil à café de sel

175g de jus de carottes

75g de cerneaux de noix concassés

1 cuil à café de cannelle en poudre

Dans le bol du robot versez la farine, le jus de carotte, la levure, le sel et la poudre de cannelle. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes, puis 6 minutes à vitesse plus rapide en incorporant les cerneaux de noix 2 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule de pâte, laissez-la reposer 1 heure à température ambiante et sous un torchon humide, elle va alors doubler de volume.

Passer ce premier temps de pousse, dégazez la pate en appuyant légèrement dessus avec la paume de la main puis reformez une boule et laissez reposer 15 minutes toujours sous un torchon.

Façonnez votre pain, déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, lamez-le, farinez-le et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante toujours sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 210°C, placez une plaque en position basse du four. Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur cette plaque chaude et enfournez le pain à 210°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.