

Pain de campagne aux abricots, miel et amandes

Pour 1 pain de la taille d'un cake

250g de [farine spéciale pain de campagne gruau d'or](#)

150g d'eau à 20°C

1+2 cuil à soupe de miel de thym

8 abricots secs

1 bonne poignée d'amandes effilées

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez l'eau et 1 cuil à soupe de miel. Lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes puis plus rapide pendant encore 4 minutes.

Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer pendant 1 heure sous un torchon humide en effectuant 1 rabat au bout de 30 minutes.

Sur un plan de travail fariné aplatissez le pâton avec la paume de la main, reformez une boule et laissez-la reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

Reprenez votre pâton, étalez-le avec un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 20 cm sur 15 environ, badigeonnez la pâte avec le reste du miel puis répartissez les amandes effilées et les abricots coupés en morceaux sur le miel. Roulez la pâte et déposez-la dans un moule à cake, soudure en haut. Laissez lever à température ambiante pendant 1 à 2 heures (selon la température de la pièce, la pâte doit doubler de volume)

Préchauffez le four à 230°C. Quand le four est chaud enfournez votre pain à 230°C pour 20-25 minutes de cuisson