

# *Pain à la cannelle, figues et noix*

## *Pour 1 baguette*

*250g de farine (de gruau)*

*1 sachet de levure de boulanger déshydratée*

*150ml d'eau tiède*

*1 pincée de sel*

*1 cuil à café de cannelle en poudre*

*4 figues sèches*

*1 poignée de cerneaux de noix*

Coupez les figues en petits morceaux et concassez les cerneaux de noix.

Faites gonfler la levure déshydratée dans l'eau tiède pendant 10 minutes.

Dans le bol du robot versez la farine, le mélange eau-levure et le sel. Commencez le pétrissage à vitesse lente, puis 6 minutes à vitesse plus rapide en incorporant la cannelle, les morceaux de figues et de noix à 2 minutes de la fin du pétrissage.

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

Passer ce premier temps de pousse, aplatissez le pâte avec la paume de la main puis reformez une boule et laissez-la reposer 15 minutes toujours sous un torchon.

Façonnez la baguette: aplatissez la boule de pâte, pliez-la en trois puis roulez-la sous vos main pour former un boudin de 40cm de long. Torsadez-le puis Déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et laissez pousser pendant 45 minutes ou un peu plus selon la température ambiante toujours sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 230°C, placez une plaque en position basse du four. Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur cette plaque chaude et enfournez vos pains à 230°C pendant 20-25 minutes selon votre four.