

Benoîtons à ma façon

Pour 12 benoîtons

300g de farine de blé

380g d'eau à 20°C

200g de farine de châtaigne

90g de levain liquide

30g de beurre fondu

150g de cranberries séchées

100g de noix de pécan concassées

5g de sel

Versez les farines dans la cuve du robot, ajoutez l'eau, le sel et le levain puis lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes. Augmentez la vitesse et continuez de pétrir pendant 6 minutes.

Incorporez les cranberries, les noix de pécan et le beurre, pétrissez à vitesse lente jusqu'à ce que tout les éléments soient bien incorporé et que la pâte soit bien homogène. Formez une boule, couvrez-la d'un linge humide et laissez pousser pendant 1 heure à 1h30 à température ambiante, en fin de pousse la pâte aura pris un peu de volume.

En fin de pousse, déposez le pâte sur un plan de travail fariné et abaissez-la à la main pour obtenir un carré de 35 à 40cm de coté, coupez ce rectangle en deux puis chaque part en 3 à 4 morceaux de 20cm de long environ, vous pouvez aussi détaillez des morceaux plus petits (c'est ce que j'ai fais, j'ai donc obtenu des benoîtons de 8cm de long et 3cm de large).

Déposez les benoîtons sur deux plaques recouvertes de papier cuisson, et laissez pousser pendant 1h30 à 2h à température ambiante sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 220°C en plaçant une plaque en position basse.

Au moment d'enfourner les benoîtons, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et faites les cuire à 220°C pendant 12 à 15 minutes.

Laissez refroidir

