

Pain aux noisettes

18 - 20 portions



facile

jusqu'à 40 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

250 g de farine
250 g de farine complète
1 sachet Levure de Dr. Oetker
environ 1 c. à c. sel
2 c. à s. huile (de tournesol)
300 ml de lait tiède
150 g de noisettes hâchées

1 Pour la pâte:

Préparez les ingrédients à température ambiante. Tamisez la farine dans un bol. Mélangez-y soigneusement la levure et faites une fontaine. Versez-y le sel, l'huile et le lait. Pétrissez le tout au batteur électrique (fouets pâte) en position maximale jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et qu'apparaissent des bulles. Incorporez-y les noisettes en mélangeant. Laissez lever sous un linge pendant 30 minutes.

2 Pour cuire:

Pétrissez-la à nouveau, formez un petit pain et posez-le sur une plaque beurrée. A l'aide d'un couteau, faites plusieurs incisions sur la pâte et laissez lever sous un linge pendant 20 minutes. Enfournez sur la plaque au milieu.

Temps de cuisson: environ 60 Minutes

Préchauffez le four.

Four électrique: 180 °C**Four à chaleur tournante: 160 °C**