



Pain à la châtaigne

Préparation

Ingédients

pour 6 personnes :

*700 grammes de farine
de blé*

*300 grammes de farine
de châtaignes*

*60 grammes de levure
de boulanger*

60 cl d'eau

22 grammes de sel

Mélanger les deux farines.
Délayer les farines et la
levure avec un peu d'eau et
pétrir 10 mn en ajoutant le
sel.

Laisser poser dans un linge
propre pendant environ 1h30
(la pâte doit avoir doublé de
volume)

Reprendre la pâte en
chassant l'air et donner la
forme en faisant trois boules.

Laisser doubler de volume
(compter une heure environ).

Faire une croix avec une lame
de rasoir sur les pains avant
de les cuire pendant 20 mn
dans un four à 250°.