



Pain Au Noix Dans Une Moule

Kalıpta Cevizli Ekmek



1 sachet de levure rapidement
½ verre d'eau tiède
1 tasse de lait chaud
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de beurre
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible

- # Mélangez de façon sec, de la farine, du sucre et et de la levure.
- # Rajoutez du beurre mou, du lait, de l'eau et du sel puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte pas très solide.
- # Pétrissez encore 5 minutes.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer à température pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, tournez la pâte quelquefois pour prendre l'air.
- # Rajoutez des noix battue à la taille d' ½ pois chiche sec. Pétrissez jusqu'à que les noix s'étalent.
- # Placez la pâte dans un plat de cuisson huilé. Laissez attendre à température ambiante pendant 20 minutes.
- # Mettez de l'eau dans un bol, placez en dessous du four puis réglez le four à 200 degrés.
- # Quand le four chauffe, mettez la pâte au four, puis laissez cuire jusqu'à que le pain gonfle et grille.
- # Sortez le pain du plat, placez sur un grill puis laissez refroidir pendant ½ heure.
- # Quand le pain refroidit, mettez dans une pochette. Le pain peut se conserver 2-3 jours.

N-B ; L'eau dans le four, permet d'obtenir de la vapeur, ce qui permet de faire cuire le pain sans sécher.