



La recette d'Isabelle

Le pain châtaigne

Ingrédients :

•Préparation farine « Pain châtaigne »	500 g
•Sel	10 g
•Levure boulangère fraîche ou levure sèche	15 g 1 sachet
•Eau	env. 300 g ou 30 cl

- 1) Mélanger les ingrédients et pétrir énergiquement pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.
- 2) Recouvrir d'un linge humide et laisser reposer 20 à 30 minutes à température ambiante.
- 3) Rabattre la pâte dans le récipient, façonner en boule ou en long en veillant à ce que la soudure du pâton soit en-dessous.
- 4) Poser sur une plaque de cuisson ou dans un moule et laisser encore reposer 30 à 45 minutes.
- 5) Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- 6) Humecter la surface (par vaporisation légère ou à l'aide d'un papier absorbant mouillé) puis entailler la surface par 1 coup de lame transversal.
- 7) Cuire pendant 40 minutes environ à 200-220°C (th. 7 à 8) Les 10 premières minutes peuvent être à 240 °C.

Les recettes originales du *Moulin*⁺

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

