

Recette facile et rapide de mon pain aux noix "hérisson"

Mes amis et ma famille apprécient mon pain aux noix "hérisson" et me demandent parfois la recette.

J'ai donc décidé de la partager avec tout le monde car elle est très simple et relativement rapide puisque votre pain sera prêt en deux-trois heures (selon les temps de repos).

En effet lors du premier confinement, comme de nombreuses personnes, allez savoir pourquoi, j'ai eu envie de faire mon propre pain plutôt de me rendre à la boulangerie.

Après plusieurs essais plus ou moins satisfaisants, j'ai trouvé celle qui me convenait le mieux, en particulier le choix de la farine et en peaufinant les dosages (eau, sel, sucre), la température du four et le temps de cuisson. Bien entendu ce dernier peut être adapté au goût de chacun selon que l'on aime le pain bien cuit ou non. Pour ma part c'est plutôt bien doré.



Ingrédients et accessoires

- 500 gr de farine, personnellement je prends la Francine "Mon pain multi céréales",
- 14 noix (si elle sont fraîches c'est encore mieux),



- de l'eau (pour le pâton, le badigeon et la brumisation),
- 20 gr de levure fraîche ou 10 gr de levure boulangère en sachet,
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule (il contribue au croustillant de la croûte),
- 8 gr de sel fin,
- 30 gr de farine ordinaire (par exemple Gruau d'Or) pour fariner le plan de travail,
- un grand saladier avec couvercle ou le cas échéant une serviette propre qui fera l'affaire,
- un verre doseur,
- 1 un pinceau,
- une spatule,
- une paire de ciseaux,
- un moule à cake,
- une balance.

Élaboration du pain en 3 étapes

Première étape, la préparation du pâton

- Verser les 500 gr de farine à pain dans le saladier et rajouter les 8 gr de sel puis mélanger,
- Chauffer légèrement 282 gr d'eau dans un verre doseur 30 secondes au micro-onde (il faut qu'elle soit tiède) puis incorporer la levure et une cuillère à soupe bombée de sucre semoule. Mélanger afin de dissoudre le tout,
- Former un petit puits au centre de la farine et verser doucement ce liquide tout en commençant à mélanger à la cuillère puis former une boule homogène à la main (personnellement à la fin j'applique un mouvement de rotation au saladier pour faire tourner le pâton une dizaine de fois pour lui donner la forme désirée),

- Poser le pâton ainsi formé au centre du saladier et le recouvrir avec le couvercle sans le fermer de manière étanche (ou avec une serviette),



- Placer le saladier dans un endroit chaud (idéalement 26° à 30°) jusqu'à ce que le pâton ait doublé de volume, c'est à dire environ 30 à 45 minutes voire une heure plus tard.

Deuxième étape, la mise en forme

- Une fois que votre pâton a bien gonflé, fariner généreusement le plan de travail avec environ 30 gr de farine ordinaire,
- Faire tomber le pâton sur le plan de travail fariné à l'aide d'une spatule et l'aplatir légèrement à la main,



- Déposer les noix (idéalement des demi-cerneaux pour bien les voir lorsqu'on tranchera le pain) puis former une boule,
- Pétrir ce pâton pendant 5 minutes tout en incorporant doucement la farine afin que celui-ci ne colle pas aux mains,



- Former un gros boudin avec le pâton puis le déposer dans un moule à cake,



- Couvrir le moule avec une serviette ou simplement avec le saladier (utilisé précédemment) retourné, laisser reposer pour une deuxième levée pendant environ 30 à 35 minutes.

Troisième étape, "grignage" et cuisson

- Une fois que la pâte a bien gonflé, effectuer le grignage, c'est à dire la scarification du pain avant l'enfournement. Pour cela j'utilise une paire de ciseaux pour couper dans la pâte une douzaine de pointes (au cours de cette opération le pâton retombe un peu, pas d'inquiétude...). Vous pouvez également utiliser un couteau bien affûté ou une lame à rasoir

pour cette opération mais personnellement j'aime bien les pointes formées par les coups de ciseaux,



- À l'aide du pinceau badigeonner un peu d'eau sur la surface de la pâte avant d'enfourner à mi-hauteur (sans pré-chauffage) puis verser environ 500 gr d'eau dans le lèche frite positionné tout en bas du four. Ceci permettra de réaliser une "brumisation" indispensable pour obtenir une croûte bien croustillante,
- Laisser monter la température à 210° puis, une fois la température atteinte, laisser cuire pendant 32 minutes,
- À la fin de la cuisson, sortir le pain et le laisser refroidir en position verticale (important pour ne pas ramollir la croûte).



Ce pain se dégustera aussi bien au petit déjeuner avec du beurre et de la confiture qu'avec vos plats et bien entendu avec du fromage.



Il se conserve très bien à l'air libre, inutile de l'emballer ou de le placer dans une boîte à pain, ce qui a plutôt tendance à le faire ramollir.