

PAIN SEMI-COMPLET AUX CACAHUETES



Pour 2 gros pains :

- 300 g de farine blanche (type 55)
- 200 g de farine complète forte
- 30 g de miel liquide
- 1 sachet de levure sèche ou 10 g de levure fraîche
- 10 g de sel
- 35 cl d'eau
- 70 g de cacahuètes non salées

Dans la cuve de la machine à pain mettez tous les ingrédients (sauf les cacahuètes). Choisissez le programme pétrissage + levée. Au signal sonore, ajoutez les cacahuètes. On peut aussi pétrir à la main et laissez levée naturellement dans un endroit au chaud.

A l'aide du bord arrondi de la raclette, retournez cette pâte sur un plan de travail bien fariné. Divisez-la en deux parts d'environ 550 g chacune, façonnez chaque pièce en boule. Placez les boules sur une plaque perforée. Couvrez et laissez lever pendant 1 heure, jusqu'à ce que la pâte ait pratiquement doublé de volume. Préchauffez votre four à 240°C.

Avec la lame d'un rasoir ou d'un petit couteau, pratiquez sur chaque pâton une entaille. Glissez une coupelle d'eau à l'intérieur du four préchauffé et mettez les miches sans tarder. Faites cuire 25 minutes jusqu'à ce que les pains aient pris une coloration brun foncé. Ils sont prêts lorsqu'ils sonnent creux quand on tapote la base avec les doigts. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.