

# Petits pains aux noix

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

200 grammes cerneaux de noix
30 grammes de beurre
250 grammes de farine de seigle (+ un peu)
250 grammes de farine de froment
2 cuillères à café de sel (rases)
1 cuillère à café de sucre
4 cuillères à café de grains de poivre vert (vendus en bocal)
1 œuf
28 grammes de levure déshydratée en granulés
2 décilitres de lait
huile pour graisser (le plat de cuisson)

# Méthode de préparation

1. **Réservez 12 cerneaux de noix. Coupez grossièrement le reste.**
2. **Tamisez la farine de seigle et de froment dans un grand bol. Ajoutez les noix hachées, le sel, le sucre, les grains de poivre vert, le beurre fondu (mais pas trop chaud) et l'œuf. Mélangez bien.**
3. **Saupoudrez la levure sur ce mélange. Ajoutez 2 dl d'eau tiède et mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache du bol.**
4. **Déposez la pâte sur un plan de travail couvert de farine et pétrissez-la à la main pendant 15 minutes.**
5. **Déposez la pâte dans le bol saupoudré de farine. Couvrez le bol d'un film plastique et d'un linge propre. Laissez lever la pâte pendant 1 heure dans un endroit chaud.**

6. **Divisez la pâte en 12 parts égales et formez-en de petites boules. Disposez-les les unes à côté des autres dans un plat de cuisson huilé. Enfoncez une noix sur le sommet de chaque petite boule. Badigeonnez les boules avec un peu d'eau. Couvrez-les avec le linge et laissez encore reposer pendant 1 heure.**

7. **Préchauffez le four à 250 °C. Déposez un petit plat résistant à la chaleur rempli d'eau bouillante sur la sole du four. Enfournez les petits pains.**

8. **Vous avez un four à chaleur tournante ? Baissez la température à 200 °C.**

9. **Après dix minutes, baissez la température à 200 °C (électrique) ou 160 °C (chaleur tournante). Poursuivez la cuisson pendant 50 minutes.**

10. **Après les avoir laissés refroidir pendant 10 minutes, démoulez les petits pains et laissez-les reposer et refroidir sur une grille.**