Pain à l'épeautre aux noix et au gingembre



Ingrédients

2 broden

- 310 ml d'eau tiède
- 600 g de farine pour pain à l'épeautre
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 30 g de noix (noix, noisettes)

Méthode de préparation

Mettre l'eau et la farine à pain dans un bol à mélanger et pétrir 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Ajouter le gingembre et les noix. Pétrir encore dix minutes. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine. Mettre la pâte dans un bol, la couvrir et la laisser lever pendant une heure à température ambiante. Au bout d'une heure, masser la pâte et en faire des boules. Couvrir et laisser lever pendant une heure. Cuire au four à 190 degrés à la vapeur en 40 minutes environ.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000