

PAIN À L'ÉPEAUTRE AUX NOIX ET AU GINGEMBRE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g



WOK Gingembre et
Citron 450g

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.