

# PAIN de campagne AUX NOIX ET RAISINS

Pour 50  
petits pains



## Ingrédients

- 1900 g de farine T55
- 210 g de farine de seigle
- 1415 g d'eau
- 17 g de levure
- 38 g de sel
- 170 g de noix
- 250 g de raisins

## Préparation

Température de base	56°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 5 min en Vitesse 3 puis Incorporation des noix et raisins préalablement hachés dans la mini cuve cutter du RM8 en Vitesse 2 pendant 1 minute.
Pointage	
Pesage	80 g mise en forme boule.
Détente	15 min
Façonnage	Rebouler chaque pâton, fariner au tamis et lamer en croix
Apprêt	45 min
Mise au four	
Cuisson	15 min à 250°C

### • Façonnage



**Variantes :** vous pouvez remplacer les noix et les raisins par : chorizo, noisettes, figues, emmental, lardons, olives etc...