



## Petits pavés aux noisettes et raisins à la bière

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Farine, levure, eau, noisettes et raisins macérés dans la bière. Voilà un cocktail du boulanger.

### Ingrédients :

- 750 gr de farine BIO type 65
- 530 gr d'eau
- 17 gr de sel fin
- 12 gr de levure de boulanger fraîche
- 100 gr de noisettes concassées
- 80 gr de raisins de Corinthe
- 150 gr de bière brune

**Pour 2 pains**

### Réalisation de la recette :

Mettre la farine de **type 65 BIO**, sel fin et l'eau dans la cuve du mélangeur. **Mélanger avec le crochet à la première vitesse.** Au bout d'une



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

minute, **ajouter la levure puis pétrir** 8 minutes environ. Ajouter **les raisins macérés et les noisettes**. Mélanger 2 minutes pour bien rendre votre pâte homogène. **Débarrasser votre pâte** dans un plat, mettre un torchon et laisser **pointer 50 minutes**. Au bout du temps écoulé, placer **votre pâte sur le plan de travail** légèrement fariné. Réaliser **un rabat en la pliant en 3 ou 4**. Il faut, à ce moment, renfermer de l'air dans la pâte pour permettre à la levure de se développer. **Laisser ensuite** la pâte pointer pendant environ 30 minutes. Recommencer l'opération précédente et laisser à nouveau 20 minutes de pointage. Normalement votre pâte doit devenir résistante, ne doit plus coller et doit avoir doublé de volume. **Recommencer une dernière fois l'opération** et laisser 20 minutes de pointage. Après **tous ces pointages**, diviser votre pâte en quatre et **sans la façonner**, la déposer sur vos plaques de cuisson. Il faut absolument garder un volume et éviter de faire disparaître vos bulles qui se trouvent dans votre pâte. **Laisser pousser 40 minutes (l'apprêt)**. Préchauffer votre four à 260 °C en mettant de l'eau en bas de votre four.

Saupoudrer d'un peu de farine. Entailler à l'aide d'une lame de **rasoir ou de cutter vos pavés**. **Cela permet au pain de se développer**. Cuire au four en pulvérisant légèrement vos pavés avec un peu d'eau. Le temps de cuisson varie en fonction des fours et du temps. **Il faut environ 50 minutes**.

