



Pain aux figues

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 90 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Pour un pain pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de farine pour Pain d'Epeautre Mon Fournil
- 330 g d'eau tiède
- 150 g de figues sèches

1. Réalisez votre pâte à pain selon le mode d'emploi indiqué au dos du paquet.
2. Incorporez les 150 g de figues sèches coupées en petits dés en fin de pétrissage (1er bip sonore si vous utilisez une machine à pain).
3. Suivez les étapes jusqu'à la fin de la première levée de la pâte.
4. A la fin de la première pousse, détaillez votre pâte en 2 parts égales. Façonnez votre pain (en boule, en forme de figue..).
5. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'au doublement du volume.

6. Saupoudrez d'un peu de farine puis donnez quelques coups de lame à l'aide d'un couteau acéré ou d'un cutter.
7. Enfourez selon ces indications
8. Pour un four à chaleur tournante : 10 min à 220°C (Th7) et 30 à 40 min à 180°C (Th6)
9. Pour un four normal : 10 min à 230°C (Th8) et 30 à 40 min à 180°C (Th6)

Cette recette se réalise avec la farine pour Pain d'Epeautre Mon Fournil.
Les produits Mon Fournil sont disponibles en GMS, au rayon farine

© Mon Fournil