



Pain brioché aux noisettes



Pour un pain de 750g :

15cl de lait de noisettes, 2/3 de mesure petit côté de sel, 2 jaunes d'œufs, 1cs de rhum, 60g de purée de noisettes complète, 370g de farine de gruau, $\frac{3}{4}$ de mesure de levure lyophilisée Saf Instant, 50g de sucre Rapadura, 50g de noisettes torréfiées et grossièrement concassées.

Dissoudre le sel et la purée de noisettes dans le lait tiède, mettre au fond de la cuve les éléments liquides, ajouter la farine, faire un puit y mettre la levure, refermer et finir par le sucre.

Démarrer le programme pain sucré et au bip ajouter les noisettes.

On peut faire la recette avec du lait d'amandes, de la purée d'amandes et des amandes effilées