

Pain aux noix et aux dattes



Des dattes sucrées, des noix croquantes et une pâte aérée forment ce pain extraordinaire, particulièrement savoureux en combinaison avec des plats salés.

Faire son pain soi-même demande beaucoup moins d'efforts qu'on ne le pense, surtout si on a un robot de cuisine puissant. Si, en revanche, vous travaillez à la main, vous aurez besoin de muscles et de patience (après tout, la pâte doit être pétrie jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et aérée), mais vous serez récompensés par un goût exceptionnel.

Ce pain aux noix et aux dattes est déjà délicieux avec du beurre, mais en combinaison avec des aliments salés comme le fromage ou le jambon, il développe alors ses super pouvoirs gustatifs.

Astuce: un club sandwich avec ce pain est tout simplement divin!

- 500 g de farine bise
- 20 g de levure fraîche
- 250 ml d'eau tiède
- 2½ poignées de noix hachées
- 8 dattes
- 1½ cc de sel
- Un peu l'huile pour la forme

1. Dénoyauter les dattes et les coupez en gros morceaux, hachez grossièrement 1½ poignée de noix.
2. Mélangez la farine et le sel dans un récipient, dissolvez la levure dans 50 ml d'eau tiède et ajoutez. Pétrissez à la main ou au robot, en ajoutant graduellement le reste de l'eau.
3. Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis laissez-la lever à couvert dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Huilez un moule à cake et hachez finement les noix restantes.
4. Incorporez ensuite les noix hachées grossièrement et les dattes dans la pâte et déposez-la dans le moule huilé. Saupoudrez de noix finement hachées et laissez lever à nouveau pendant une demi-heure. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
5. Cuisez le pain dans le tiers inférieur du four pendant 30 minutes (si les noix deviennent trop foncées, recouvrez la pâte d'une feuille d'aluminium).
6. Sortez le pain du four, laissez-le dans le moule pendant 5 minutes avant de le retourner et ne le coupez que lorsqu'il est complètement refroidi.

Temps de préparation: 55 minutes, sans temps de repos

**Epicuro Salice
Salentino DOP
Riserva**

Robe rubis aux reflets
tuilés. Nez de fruits
secs et de compote.
Bouche pleine et
harmonieuse, aux
tanins ronds. Finale
persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)