

PAIN A LA BIERE & AU PIMENT D'ESPELETTE

Pour 1 gros pain (moule 23 x 13 cm)

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 à 50 min



- 2 tasses de farine T65**
- 1 tasse de farine T110**
- 1 cuillère à soupe de Rapadura**
- 1 cuillère à thé de sel de mer**
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude**
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette**
- 1/4 tasse d'huile d'olive**
- 350 ml de bière**

Préchauffer le four à 190°C.

Huiler légèrement un moule à cake de 23 x 13 cm.

Dans un grand bol, mélanger les farines, le sel, le sucre Rapadura, le bicarbonate de soude et le piment d'Espelette.

Dans un petit bol, mélanger ensemble la bière et l'huile d'olive. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs tout en remuant (Ashley recommande de pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit homogène, d'ajouter un peu de farine si elle est trop collante ou un peu d'eau si elle est trop sèche afin d'obtenir une pâte élastique. J'ai continué à jouer la vraie paresseuse car j'ai "touillé" avec ma cuillère en bois comme pour un Lazy Loaf).

Huiler légèrement le moule à cake et y verser la pâte.

Faire cuire au four préchauffé pendant 40 à 50 min, Jusqu'à ce que le pain soit doré, sonne creux quand on tapote dessus et qu'un bâtonnet en bois ressorte propre.

Laisser refroidir 10 à 15 min puis démouler sur une grille.

Lui aussi est délicieux toasté ... ;o)