**Pains noix et levain Kayser**

 **Pour 12 pains noix et levain Kayser

- 150 g d'eau
- 2 càs d'huile de noix
- 1 càs de miel
- 1 càc de sel
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger
ou 5 g de levure fraîche
- 200 g de farine T 65
- 100 g de farine de seigle
- 120 g de levain liquide Kayser
- 90 g de cerneaux de noix**

**1 plaque d'empreintes à petits pains ou la tôle du four habillée de papier cuisson
Préchauffage du four à 220° (chaleur étuvée)**

Vous trouverez la recette du levain Kayser [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/) Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'eau, l'huile, le miel et le sel.
Déposer les 2 farines et creuser un puits pour y mettre le levain et la levure.
Lancer le programme "Pâte".
Concasser grossièrement les noix et les ajouter dès que le pâton s'est formé.
À la fin du programme, sortir la pâte et la dégazer doucement sur le plan de travail fariné.
Partager le pâton en 12 morceaux de même poids.
Façonner des boules et les déposer dans les empreintes (ou à défaut sur la plaque).
Couvrir d'un torchon et laisser lever à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (la pâte doit presque doubler de volume, le temps dépendra de la température de la pièce).
Vaporiser d'eau tiède, saupoudrer de farine et entailler les petits pains en croix.
Enfourner pour une vingtaine de minutes.
Laisser refroidir les petits pains sur une grille.