

Pain aux Pommes de Terre

Ingrédients :

- * 250 g de pommes de terre cuites
- * 120 g de lait
- * 120 g de l'eau
- * 500 g de farine
(200 g de T110 + 300 g de T55 pour moi)
- * 1 Sachet GOURMANDISES® Pains
- * 1 CS de vinaigre
- * 1 CC de miel (d'acacia pour moi)



Préparation au Cook'in®:

Chauffez les pommes de terre avec le lait et l'eau pendant 50 secondes à 40°C, vitesse 2. Mixez ensuite le tout environ 15 secondes sur vitesse 6.

Ajoutez les autres ingrédients et pétrissez le tout pendant 2 minutes. Ajoutez éventuellement un peu de farine si la pâte est trop collante !

Sortez le pâton et laissez lever pendant 30 minutes dans un bol plastique couvert une Silpat.

Dégazez la pâte, formez votre pain sur la Roul'Pat et mettez le dans la Silform® de votre choix ou la Silpain®. Laissez encore lever 30 minutes.

Préchauffer votre four à 250°C (th.8). Posez un ramequin d'eau chaud dans le fond et enfournez votre pain. Après 5 minutes baissez la température à 200°C (th.6/7) et poursuivez la cuisson pendant environ 30 minutes (couvrez le pain d'une Silpat® si il commence a être trop doré).

Suggestion: Variez les farines. À l'automne, remplacez les pommes de terre par des Marrons. Augmentez la quantité de lait et de l'eau à 150 g.

Suivant les types de farines utilisées, la quantité d'eau peut varier.

Source : Wunderkessel.de