

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN BRÉSILIEN



Pour 1 beau pain

Préparation : 30 min

Repos : 2h30

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 200 g de féculé de pomme de terre
- 1 oeuf
- 25 g de levure du boulanger fraîche (1 sachet de levure boulangère sèche)
- 50 g de beurre ramolli
- 75 g de sucre
- 35 cl de lait froid
- 12 g de sel

Préparation :

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le lait froid.

Dans un grand saladier, versez la farine et la féculé de pomme de terre faites un puits et mettez au centre sucre, sel, oeuf et beurre ramolli. Ajoutez le lait avec la levure. Mélangez le tout, n'hésitez pas à le faire à la main.

Pétrissez la pâte sur un plan de travail pendant 10-15 min sinon faite le au robot électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Remettre la pâte dans le saladier, couvrez-la d'un linge propre puis laissez pousser 1h15 dans

un endroit tiède.

Après ce temps, dégazez la pâte en la pressant avec votre poing. Coupez des pâtons de 40 g chacun. Boulez les pâtons et laissez reposer 15 minutes.



Beurrez un moule à manqué de 24 cm de diamètre. Roulez encore une fois les petites boules à la main puis déposez-les dans le moule, l'une à côté de l'autre sans les serrer.
Couvrez le moule puis laissez pousser 1h dans un endroit à température ambiante.
Préchauffez le four à 180°.
Mettez au four et laissez cuire pendant 30 min. Après cuisson, laissez le pain refroidir sur une grille.

www.paprikas.fr