SNACK

PAIN AUX POMMES DE TERRE ET AUX NOIX

★★★★☆ (226)

1H 20 MINUTES
POUR 1 PAIN D'ENV. 700

INGRÉDIENTS

Utensiles:
- Banneton ou saladier recouvert d'un torchon propre
- Marmite en fonte (facultatif)

140 g	de pommes de terre cuites, à chair farineuse, de la veille (pesées épluchées)
250 g	de farine blanche
250 g	de farine bise
3.5 dl	d'eau tiède
20 g	de levure fraîche
15 g	de sel
80 g	de noix
un peu	de farine bise pour saupoudrer

PRÉPARATION

1. Eplucher les pommes de terre et les râper.
2. Mélanger les deux farines dans un grand saladier. Ajouter les pommes de terre râpées. Délayer la levure dans l'eau tiède et l'incorporer à la farine. Ajouter le sel. Pétrir à la main ou avec un robot ménager pendant env. 8 minutes, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Ajouter les noix. Pétrir encore quelques minutes et intégrer uniformément les noix. Fariner légèrement le saladier. Transférer la pâte dans le saladier et couvrir d'un torchon humide. Laisser lever env. une heure pour que la pâte double de volume.
4. Fariner légèrement le plan de travail. Former une boule de pâte lisse. Fariner généreusement un banneton ou un saladier recouvert d'un torchon propre. Laisser encore lever la pâte à couvert pendant env. 30 minutes.
5. Pré chauffer le four à 250° C. Si vous avez une marmite en fonte, préchauffer-la également ainsi que le couvercle. Renverser le pain dans la marmite chaude. Faire cuire 30 minutes avec le couvercle. Retirer le couvercle et faire encore dorer le pain 15 à 30 minutes pour qu'il soit bien croustillant.