



SNACK

PAIN AUX POMMES DE TERRE ET AUX NOIX



★★★★★ (124)

1H 20 MINUTEN

POUR 1 PAIN D'ENV. 700g

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 à l'aide d'une râpe à bircher.
- 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 pousser 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 pousser la pâte à couvert pendant env. 30 minutes.
- 5 Préchauffer le four à 250 °C. Si vous en avez une, préchauffer également la marmite en fonte avec 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.