



Potato bread aux graines

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

250 g de farine T55

350 g de pommes de terre

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

7 cl d'eau

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café de sel

20 g de mélange de graines
(pavot, lin, tournesol, courge)

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 20 min env. dans de l'eau bouillante salée.

Ecrasez-les à la fourchette ou au presse-purée, laissez refroidir puis incorporez l'huile.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure. Ajoutez la purée, l'eau, les graines.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Couvrir d'un linge et faire lever dans un four en mode étuve, pour cela mettre un bol d'eau chaude dans le four. La chaleur et l'humidité dégagée vont faire lever votre pâte plus rapidement qu'à température ambiante.

Quand la pâte a doublé de volume, faire préchauffer votre four à 240 °C avec un bol d'eau (indispensable pour avoir une belle croûte croustillante).

Placez la pâte dans un moule chemisé puis enfourner 10 min à 240°C puis à 180°C pendant 50 min.