

Pain à base de Potimarron



Temps de préparation : 3h30

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients pour 5 personnes :

1 kg de Potimarrons

30 gr de levure sèche

1 kg de farine type 55

1 cuil. à soupe d'huile

sel

Préparation:

Faites cuire le Potimarron à la vapeur dans de l'eau salée, égouttez et conservez le jus de cuisson.

Mixez le Potimarron en purée.

Dans un bol, versez la levure et 6 cuillérées de jus tiède, délayez et laissez reposer 10 mn.

Mettez la purée dans un saladier, ajoutez-y la levure et remuez.

Incorporez la farine, le sel et pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien ferme.

Laissez reposer et lever 2 h recouverte d'un linge humide.

Pétrissez la pâte de nouveau, disposez-la dans un moule à cake huilé et laissez lever 1 h recouverte d'un linge humide.

Faites cuire 1 h à four chaud et laissez refroidir avant de démouler.

Astuce: Vous pouvez le découper en dés et servir à l'apéritif.