



Pain à la pomme de terre



Rezept für 4

Ingrédients

170 g de farine
d'épeautre
120 g de farine de seigle
112 g de farine
16 g de sel
14 g de lait en poudre
70 g de pommes de terre
(pelées et pressées en
purée)
24 g de levure
270 ml d'eau

Préparation

Pétrir lentement l'ensemble des ingrédients pendant 20 minutes environ. Laisser lever la pâte obtenue pendant une heure. Former un pain rond avec la pâte et le déposer sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Entailler le pain en forme de croix avec un ciseau. Faire cuire le pain à la vapeur et à l'air chaud à 230 °C pendant 10 minutes, puis terminer la cuisson à l'air chaud à 180 °C pendant 15 minutes.

Anrichten

Niveaux de cuisson

Avec préchauffage

10 minutes | vapeur 230 °C

15 minutes | air chaud 180 °C