

Pain à base de Potimarron



Temps de préparation : 3 heures 30

Temps de cuisson : 1 heure

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 :

1. Faites cuire le potimarron à la vapeur dans de l'eau salée, égouttez et conservez le jus de cuisson
2. Mixez le potimarron en purée
3. Dans un bol, versez la levure et 6 cuillérées de jus tiède, délayez et laissez reposer 10 minutes
4. Mettez la purée dans un saladier, ajoutez-y la levure et remuez
5. Incorporez la farine, le sel et pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien ferme
6. Laissez reposer et lever 2 heures recouverte d'un linge humide
7. Pétrissez la pâte de nouveau, disposez-la dans un moule à cake huilé et laissez lever 1 heure recouverte d'un linge humide
8. Faites cuire 1 heure à four chaud et laissez refroidir avant de démouler

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