



Pain de pommes de terre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de repos	14 h
Temps de cuisson	50 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

Des pommes de terre bouillies restantes ? Elles peuvent être transformées en un délicieux pain suisse aux pommes de terre. Idéal avec du fromage, une soupe, une saucisse, ou simplement avec du beurre et du miel.

Préparation de la pâte

400 g pommes de terre à chair ferme cuites la veille

300 g farine mi-blanche

200 g farine d'épeautre légère

1 cuil. à soupe miel liquide

15 g von Salz

3 g levure, émiettée

250 ml eau

100 g crème fraîche légère

20 g levain actif

Préparation de la pâte

Pelez les pommes de terre cuites et passez-les au presse-purée directement dans le bol d'un robot pâtissier. Ajoutez la farine mi-blanche et tous les autres ingrédients. Pétrissez avec le crochet à pâte à vitesse lente pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Placez la pâte dans un bol légèrement graissé, couvrez et laissez lever à température ambiante pendant environ 1 heure. Toutes les 20 minutes, décollez délicatement la pâte des parois, soulevez-la par les côtés et repliez-la vers le centre, puis laissez-la lever à nouveau.





Façonnage

Transférez la pâte sur un plan de travail bien fariné. Étirez-la de tous les côtés et repliez-la vers le centre. Ensuite, avec la paume des mains, étirez-la délicatement sur le plan de travail en la tournant légèrement à chaque mouvement. Aplatissez-la doucement et façonnez un long pâton d'environ 30 cm. Farinez-le généreusement, déposez-le dans le moule préparé, couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

Koken

Sortez le moule du réfrigérateur environ 1 heure avant la cuisson et laissez reposer à température ambiante. Préchauffez l'espace de cuisson en mode Cuisiner Pro Enfariné à 230 °C. Incisez la surface de la pâte dans la longueur avec une lame bien affûtée, en maintenant un léger angle. Placez le moule sur une grille, insérez le tout dans l'espace de cuisson et faites cuire pendant environ 50 minutes. Retirez le pain aux pommes de terre du four, laissez légèrement refroidir, démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille. .

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Cuisiner pro campagne

Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.

Cuisiner pro campagne 230 °C pendant 50 min

Conseils

Au lieu de pommes de terre fermes ou mi-fermes, faites cuire des pommes de terre farineuses dans de l'eau salée frémissante pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Épluchez-les, passez-les au presse-purée et laissez refroidir avant utilisation.

Accessoires

Moule à cake d'environ 30 cm, fariné

Grille du four

