

# PAIN DE POMMES DE TERRE

Base recette : [cuisineaz.com/recettes/potato-bread-pain-a-la-puree-de-pommes-de-terre-79274.aspx](https://cuisineaz.com/recettes/potato-bread-pain-a-la-puree-de-pommes-de-terre-79274.aspx)



20 min



2h30



200



45 min



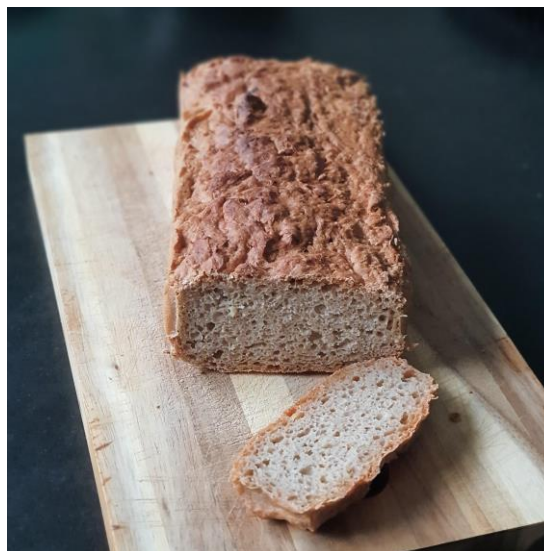
sans



8 pers

## Les ingrédients :

- 250g de pomme de terre
- 250g de farine semi-complète
- 2 càs de son d'avoine
- 12 cl d'eau
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 petite càc de sel
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée



**1** Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans une grande casserole d'eau pendant 30 minutes. Adaptez le temps de cuisson à la variété de pomme de terre choisie.

**2** égouttez-les, épluchez-les et écrasez-les à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée

**3** Ajoutez l'huile d'olive, le sel, le son d'avoine, la farine, la levure et l'eau.

**4** Commencez à mélanger puis pétrissez pendant 5 bonnes minutes : la pâte doit être souple, lisse et homogène. Si la pâte colle de plus en plus, ajoutez un peu de farine sur votre plan de travail au fur et à mesure.

**5** Couvrez d'un torchon et laissez pousser pendant 2 heures minimum à température ambiante.

**6** Déposez une feuille de papier sulfurisée dans un moule rectangulaire assez large ou un moule rond. Déposez la pâte délicatement. Réalisez des entailles et laissez pousser à couvert pendant encore 30 minutes.

**7** Dix minutes avant la fin de la pousse, préchauffez le four à 200°C.

**8** Enfournez pour 45 minutes de cuisson.

**9** Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le déguster 😊