



Pain de Citrouille

Ingrédients

380g de purée de courge (500g de courge)
500g de farine T55 ou spéciale pain
20g de beurre
3cs de lait en poudre
1cs de sucre
1 sachet de levure de boulanger ou 20g de levure fraîche
5 gouttes de jus de citron
2cc de sel

Peler, épépiner et couper la courge en morceaux. La faire cuire 20 minutes dans de l'eau. Peser 380g de chair de courge égouttée sommairement et la mixer finement. Si vous n'avez pas assez de chair de courge complétez avec l'eau de cuisson jusqu'à 380g.

Faire fondre le beurre et la poudre de lait dans la purée de courge chaude et ajouter le sel, le citron, le sucre. Laisser refroidir.

Mettre la farine dans le bol avec la levure émiettée si elle est fraîche. Faire tourner le robot à la vitesse 1, attendre qu'un puits se forme et y verser dedans la chair de courge. Pétrir 6 minutes à vitesse 1 puis 6 minutes à vitesse 2. La pâte doit se détacher légèrement du bol.

Couvrir avec un torchon ou un plastique alimentaire et laisser la pâte lever tranquillement jusqu'à ce qu'elle double de volume (de 45 minutes à 3 heures en fonction de la température de votre pièce, de l'hygrométrie ambiante, de la saison.. - *On peut la mettre à lever au réfrigérateur pour la nuit. C'est plus facile pour l'organisation car ça prend moins de temps le jour où on fait cuire le pain.*)

Débarrasser la pâte sur le plan de travail fariné et saupoudrer la surface de farine.

Ne pas retravailler la pâte. L'étaler délicatement avec les doigts pour former soit un rectangle que l'on roule tout en le soudant soit une boule.

Une fois la baguette - ou la boule - formée la laisser lever de 30 à 60 minutes.

Un peu avant la fin de la levée mettre de l'eau déminéralisée (pour protéger votre plaque) dans la lèchefrite et la positionner tout à fait en haut du four, directement sous le gril supérieur, allumer le four sur convection naturelle (chaleur produite par le haut et par le bas) sur 260°.

Quand la chaleur est atteint, rayer le dessus du pain enfourner la grille directement sur la sole du four, baisser la t° à 250° et laisser 12 minutes

Enlever la lèchefrite et monter la grille au 2ème rayon. Laisser cuire 8 à 10 minutes de plus.

A la sortie du four mettre le pain sur une grille pour le laisser refroidir.