

# Petits pains à la butternut (TMX)



Pour 5 ou 6 petits pains :

300 g de farine

160 g de butternut cuite

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

Lait

1 CS d'huile d'olive + 1 CC de sel

Quelques graines pour la déco

\*\*\*\*\*

- Dans le bol, du Thermomix, mettre la chair de la butternut préalablement cuite et mixer, jusqu'à obtenir une purée fine. Verser la purée dans un verre doseur et ajouter du lait, jusqu'à obtenir 20 cl.
- Dans le bol, mettre la farine et la levure, la purée de butternut au lait, l'huile d'olive et le sel.
- Programmer 4 min / Bol fermé / Epi.

*Ne pas hésiter à ajuster en lait et/ou farine pour obtenir une pâte souple et facile à travailler*

- Former une boule avec la pâte obtenue et la déposer dans un saladier, après l'avoir légèrement farinée. Recouvrir d'un torchon et laisser lever pendant 1 heure environ. La pâte doit doubler de volume.
- Au bout de ce temps, déposer la pâte sur un plan fariné la dégazer et la découper en 5 ou 6 pâtons.
- Prendre 1 pâton, l'aplatir légèrement, rabattre un côté et puis, l'autre côté ensuite (en portefeuille). Plier le rectangle obtenu en 2, de façon à obtenir un carré, souder les bords et former de petites boules.
- Déposer quelques graines pour la déco, sur le dessus et déposer les petits pains (soudure vers le bas) sur une plaque perforée, recouverte de papier cuisson. Laisser reposer à T°C ambiante pendant encore 1 heure, en recouvrant la plaque d'un torchon d'un torchon.
- Préchauffer le four à 180°C, avec un ramequin d'eau à l'intérieur et cuire 15 à 20 minutes, en surveillant à la fin. Laisser refroidir les petits pains et déguster !

BTS  
Sandra