

Pain Parmentier au pavot

Empreintes GRANDS CARRÉS Silform®



Ingrédients pour 6 pains :

Pour la pâte :





- 1 sachet de préparation pour pains Gourmandises®
- 200 g d'eau
- 200 g de purée maison (recette de base 100 g)
- 450 g de farine T55 (400 g)
- 1 cuillère à café de sucre
- 35 g de beurre doux (3 càs d'huile tournesol)
- 1 œuf

Pour la dorure :

- 1 blanc d'œuf
- des graines de pavot bleu

Placer les empreintes GRANDS CARRÉS Silform® sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, mettre la levure et l'eau, tiédir 20 secondes - 40°C – vitesse 2. Ajouter la purée, mélanger 30 secondes – vitesse 2. Ajouter la farine, le sucre, le beurre en morceaux et l'œuf. Mélanger 30 secondes – vitesse progressive de 2 à 4. Puis pétrir 2 minutes – Pétrissage. Laisser pousser dans le bol en ayant mis le verre doseur dans l'orifice, environ 35 minutes (selon la température ambiante, elle monte plus au moins vite). Attention, la pâte est très "collante" mais surtout ne pas ajouter de farine. Préchauffer le four à 200°C. Retourner le bol et vider la pâte sur le Roul'pat® fariné. Dégazer à la main et étaler en formant un rectangle correspondant à peu près à 6 carrés des empreintes. Fariner généreusement la surface (qui se trouvera dans le fond du moule). Partager en 6 pâtons plus ou moins carrés. Prendre la pâte en glissant le racloir dessous. et la poser dans les empreintes en la retournant, côté fariné dessous. Badigeonner les pâtons au blanc d'œuf. Parsemer de graines de pavot. Enfourner four à 200°C pendant environ 25 minutes. (demi four bas pour Samsung twinconvection, chaleur tournante). A la sortie du four, les couvrir d'un torchon propre si vous souhaitez garder le moelleux pour en faire des burgers comme moi sinon les laisser à l'air libre et on obtient un pain crousti-moelleux.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau	20 sec	40°C	2	
	Purée maison	30 sec		2	
	Farine, sucre, beurre, œuf	30 sec		2 à 4	
		2 min			

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>