

## PETITS PAINS EXTRA MOELLEUX AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE

Ingrédients : pour 12 petits pains moyens, ou 24 plus petits

- 3-4 tasses (420-560 g) de farine / tout dépend de l'absorption de la farine (*mis un peu plus pour le pétrissage / sur les 4 tasses de farine utilisée, j'ai mis ¼ tasse (35 g) de farine d'épeautre La Milanaise, et pour le reste de la farine tout usage non blanchie La Milanaise*)
- 1 c. à soupe (12 g) de sucre
- 1 ½ c. à thé (6 g) de levure sèche à levée rapide
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel
- ¾ tasse (180 ml) d'eau
- ½ tasse (125 ml) de lait
- ¼ tasse (58 g) de beurre (*sans sel pour moi*)
- ¼ tasse (24 g) de flocons de pomme de terre
- 2 œufs

### Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger 1 tasse (140 g) de farine avec le sucre et le sel, ajouter la levure et mélanger.
2. Chauffer le lait, le beurre et l'eau jusqu'à atteindre une température de 120 °F (48 °C), verser les flocons de pomme de terre et laisser dissoudre une minute.
3. Verser le mélange sur la farine, incorporer 1 œuf battu légèrement, et bien mélanger quelques minutes.
4. Ajouter *graduellement* assez de farine pour obtenir une pâte lisse qui ne colle pas.
5. Pétrir sur un plan de travail fariné quelques minutes (environ 4-6 min), remettre la pâte dans le bol, couvrir d'un torchon humide et laisser lever une heure. (*J'ai mis dans un bol huilé et j'ai couvert; j'ai disposé au four éteint lumière allumée*)
6. Dégazer la pâte et la diviser en 24 boules ou 12 moyennes, ~~rouler chaque boule pour obtenir une sorte de corde et façonner des petits escargots~~ (*J'ai façonné simplement des boules*).
7. Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, les espacer légèrement car ils vont prendre du volume durant la seconde levée. Couvrir et laisser lever durant 30 min (*au four éteint, lumière allumée*).
8. Battre légèrement le second œuf (*jaune seulement pour moi*) et badigeonner la surface à l'aide d'un pinceau de cuisine.
9. Cuire dans un four préchauffé à 375 °F (190 °C) durant 15 min ou jusqu'à obtenir une surface dorée. Placer sur une grille et laisser refroidir.

**Note de Maripel :** ces petits pains se conservent tout au plus 3-4 jours à la température pièce. Pour une conservation plus longue, il est préférable de les congeler.

Source : déclinaison d'une recette de « Mes inspirations culinaires »

<https://www.mesinspirationsculinaires.com/article-pain-extra-moelleux-aux-flocons-de-pomme-de-terre-112492059.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 14 mai 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/05/petits-pains-extra-moelleux-aux-flocons.html>