

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette du livre « Pain maison, spécial machine à pain »
de Maraboutchef

Pain à la polenta



Voici donc les ingrédients pour ma machine à pain Quigg qui a un TH 60...
POUR UN PAIN D'1 KG...

Perso, j'ai mis un peu + d'eau car les pétrins peinaient un peu...

Dans la cuve de la Quigg, j'ai mis dans l'ordre :

340 g d'eau (il préconise 300 mais bon, vous savez pourquoi j'ai mis +)
1 oeuf battu en omelette (mon oeuf pesait 50 g)
2 cc de sel
1,5 CS d'huile d'olive ou de beurre (j'ai mis de l'huile d'olive)
2 cc de sucre
1 cc de jus de citron
500 g de farine blanche T55 ou T65 (j'ai mis la 1ère)
100 g de semoule de maïs (polenta)
3,5 cc de levain déshydraté = 1,5 de levure instantanée = 30 g de levure fraîche

(j'ai mis 1,5 cc de levure SAF déshydratée)

Programme 1 : Pain normal.

Croûte : moyenne.

Poids : 1 kg.

J'ai surveillé : il a bien levé dans la machine. J'ai ôté les pétrins avant la cuisson, quand s'affichait 1 h 20 à peu près.....pour avoir moins de peine à le sortir, une fois cuit.

C'est un pain un peu dense mais qui est vraiment bon.....Je vous le conseille pour changer un peu des saveurs traditionnelles....

Dans le livre, il est noté ceci :

Un oeuf moyen pèse environ 60 g. Si vos oeufs sont plus petits ou plus gros, réduisez ou augmentez l'eau proportionnellement...

Variante : Vous pouvez ajouter 30 g de graines de tournesol et une pointe de curry pour accentuer la jolie couleur jaune du pain.

