

Pain ultra moelleux à l'emmental

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Repos :** 2 h 45

Cuisson : 12 min

Ingrédients pour 6 pains :

- ✓ 400 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- ✓ 1 pomme de terre de taille moyenne (ou 3 petites)
cuite et réduite en purée
 - ✓ 300 g d'emmental râpé
 - ✓ 12 cl d'eau tiède
- ✓ 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1,5 cuil à café de sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans un verre, faites dissoudre la levure dans 2 cuil à soupe d'eau tiède et laissez agir 5 min.

Dans un saladier ou bol de votre robot, mélangez la pomme de terre réduite en purée, le sel et l'huile d'olive.

Ajoutez la farine, la levure, 180 g d'emmental râpé puis commencez à mélanger.

Versez l'eau en une fois et pétrissez à l'aide de vos mains jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.

Couvrez le saladier d'un torchon et laissez pousser 1 à 2 h près d'une source de chaleur (ou dans votre four à 30°C (Th.1)).

Une fois la pâte levée, appuyez dessus avec la paume de votre main afin de la dégazer. *Recettes de Caline*

Divisez ensuite votre pâte en 6 pâtons puis donnez-leur une forme ovale (ils vont vous paraître petits mais vous allez voir qu'ils vont bien gonfler par la suite).

Disposez-les sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson, couvrez d'un torchon puis laissez de nouveau pousser 30-45 min, toujours dans un four tiède ou près d'une source de chaleur.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Parsemez la surface de vos pains avec le reste de fromage râpé.

Enfournez-les et laissez-les cuire environ 12 min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille.

Bon appétit à toutes & tous !!