

Type de four : vapeur

Temps de préparation & temps de repos : 20 minutes & temps de pousse 1 heure

Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

Pain vapeur feuille de tilleul et pastèque

Pour 4 personnes



Panier de courses

300g de farine

50g d'huile d'olive

20g sucre

8g levure bio

5g sel

4 piments secs

1/2 pastèque

Une dizaine de feuilles de tilleul

Une bonne poignée de fleurs de tilleul

Matériel

Robot pâtissier ou batteur

Cercles de pâtisserie

Maryse

Déroulé de la recette

Dans la cuve du batteur, mettre la farine, le sel, le sucre, et la levure émiettée.

Ajouter l'eau et faire tourner le robot à vitesse lente pendant 20 min.

La pâte doit devenir bien élastique.

Faire pousser la pâte : glisser au four vapeur, fonction spéciale « faire pousser la pâte » pendant 40 minutes.

Rabattre et façonner en petites boules.

Déposer chaque boule dans un cercle chemisé de feuilles de tilleul.

Faire pousser : glisser à nouveau au four vapeur, fonction spéciale « faire pousser la pâte » pendant 20 minutes.

Une fois la pâte levée, enfourner au four vapeur à 100°C pendant 8 min.

Agrémenter d'un trait d'huile d'olive, d'une pincée de fleur de sel et d'un tour de moulin en sortie de four.

Tailler la pastèque en petits dés, l'assaisonner avec de l'huile d'olive et ajouter les fleurs de tilleul.

Astuces de chef

La feuille de tilleul sert à remplacer le papier sulfurisé et va donner un léger goût au pain vapeur.