

Petit pain à la courge, pralin de graines de courge



Pour le pain :

500g de farine de blé

35 g de sucre

10 g de sel

200g de purée de potiron

20 g de levure boulangère fraîche

60 g de beurre ramolli

1 jaune d'œuf mélangé à un tout petit peu de lait

Pour le pralin :

100g de graines de courge, 60g de pain de mie, 60g d'huile de tournesol, sel, 30g de sucre

Le pain :

Dans le bol de votre pétrin, versez la farine, le sucre, le sel, la purée de potiron, les œufs et la levure. Mélangez 5 mn à vitesse lente, puis 10 mn à vitesse un peu plus rapide.

4 mn avant la fin du temps de pétrissage, ajoutez le beurre ramolli.

Vous devez obtenir une pâte souple et bien lisse.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge humide.

Laissez pousser 1 heure à T° ambiante. En fin de pousse, la pâte aura pris du volume.

Farinez le plan de travail. Divisez le pâton en morceaux de 40g.

Formez des boules avec chaque morceau.

Laissez pousser à T° ambiante pendant une heure.

Dorez avec le jaune d'œuf détendu avec un peu de lait. Couvrez de graines de courge.

Préchauffez le four à 180°.

Faites cuire 12 mn.

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

Le pralin :

Rassembler tous les ingrédients dans une plaque et laisser dorer au four à 160°.

Lorsque les croustons sont dorés, laisser refroidir avant de mixer finement pour obtenir une pâte souple.