

## Pain à la courge

<http://www.binomegourmand.fr/archives/2011/10/15/22347704.html>

380g de purée de courge (500g de courge)  
500g de farine T55 ou spéciale pain  
20g de beurre  
3cs de lait en poudre  
1cs de sucre  
1 sachet de levure de boulanger ou 20g de levure fraîche  
5 gouttes de jus de citron  
2cc de sel

Peler, épépiner et couper en morceau la courge. La faire cuire 20 minutes dans de l'eau.

Peser 380g de chair de courge égouttée sommairement et la mixer finement. *Si vous n'avez pas assez de chair de courge complétez avec l'eau de cuisson jusqu'à 380g.*

### A la machine à pain :

Mettre la purée de courge chaude au fond de la cuve. Ajouter le sel, le jus de citron, le sucre, le beurre *qui va fondre* et la poudre de lait. Mélanger sommairement et laisser refroidir *ou tiédir si votre pièce est fraîche*.

Ajouter la farine et la levure, *émiétée sur le dessus si c'est de la fraîche*.

Lancer le programme pâte.

A la fin du cycle vérifier que la pâte a au moins doublé de volume. Si ce n'est pas le cas refermer le couvercle et attendre que la pâte lève.

### Au robot :

Faire fondre le beurre et la poudre de lait dans la purée de courge chaude et ajouter le sel, le citron, le sucre. Laisser refroidir *ou tiédir si votre pièce est fraîche*

Mettre la farine dans le bol avec la levure émiétée si elle est fraîche. Faire tourner le robot à la vitesse 1, attendre qu'un puits se forme et y verser dedans la chair de courge. Pétrir 6 minutes à vitesse 1 puis 6 minutes à vitesse 2. La pâte doit se détacher légèrement du bol.

Couvrir avec un torchon ou un plastique alimentaire et laisser la pâte lever tranquillement jusqu'à ce qu'elle double de volume.

- Pour la levée, impossible de donner un temps précis. Ça peut aller de 45 minutes à 3 heures en fonction de la température de votre pièce, de l'hygrométrie ambiante, de la saison... *On ne brusque pas une pâte à pain ou à brioche, on lui laisse vivre sa vie, c'est elle qui décide le temps qu'elle va mettre à lever, pas vous.*

- *Dans les deux cas la pâte doit être souple, assez humide. Elle doit légèrement coller aux doigts mais sans laisser de trace.*

- *On peut la faire lever dans un four à 30/35° mais c'est mieux de la laisser lever à température ambiante, à l'abri des courants d'air.*

- *On peut - c'est même recommandé - la mettre à lever au réfrigérateur pour la nuit. Le goût n'en sera que meilleur et la conservation plus longue. De plus, c'est plus facile pour l'organisation car ça prend moins de temps le jour où on fait cuire le pain.*

Débarrasser la pâte sur le plan de travail fariné et saupoudrer la surface de farine.

Ne pas retravailler la pâte. L'étaler délicatement avec les doigts pour former un rectangle que l'on roule tout en le soudant ou une boule. [Voir ICL](#).

Une fois la baguette - ou la boule - formée la laisser lever de 30 à 60 minutes. *Vu que la pâte n'est pas retravaillée, et si elle a suffisamment levé la première fois, en principe la deuxième levée est assez rapide.*

Sans améliorant de croûte et avec une pâte humide comme ici il est fort probable que votre croûte va se ramollir au fur et à mesure que le pain refroidira. Pas de panique. Quand le pain est froid remettez-le au four et réglez-le à 180°. Quand la température est atteinte arrêtez le four et laissez le pain dedans 5 minutes de plus puis sortez le et mettez-le à refroidir sur une grille. Il est désormais croustillant à souhait et ce, toute la journée. J'utilise le même principe avec le pain congelé, je le laisse dans le four un tout petit peu plus longtemps.