



*Pains, viennoiseries*  
**Pain maori**



**2h45** **20 min** **25 min** **2h** **294**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le  
levain**

125 ml **Eau**  
2 c. à soupe **Farine**  
0.5 **Pomme(s) de terre**  
0.5 c. à soupe **Levure de  
boulangier**  
0.5 c. à soupe **Sucre  
semoule**

**Ingrédients pour le pain**

350 g **Farine**  
120 ml **Eau**  
1 pincée(s) **Sel**

**Ingrédients pour la  
cuisson**

50 cl **Huile pour friture**

**Étape 1**

Préparation du levain

- 1 Mettre la pomme de terre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à ébullition puis laisser cuire la pomme de terre jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
- 2 Ecraser la pomme de terre dans l'eau à l'aide d'une fourchette. Laisser refroidir.
- 3 Ajouter alors la levure, la farine et le sucre dans la casserole. Bien mélanger.
- 4 Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.

**Étape 2**

Préparation du pain

- 1 Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
- 2 Creuser un puits au centre et verser le levain. Mélanger progressivement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ajouter l'eau puis pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène.
- 4 Recouvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer la pâte pendant 1 heure à température ambiante.

- 5 Fariner légèrement le plan de travail et pétrir la pâte. L'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- 6 Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce, les laisser reposer sur le plan de travail pendant 30 minutes.
- 7 Faire chauffer l'huile de friture dans une friteuse sur feu moyen.
- 8 Plonger délicatement les pains dans l'huile chaude. Les faire frire pendant 2 minutes de chaque côté en les retournant à l'aide de pinces de cuisine.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Egoutter les pains à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette plate tapissée de papier absorbant.
- 2 Dresser les pains sur un plat de service et les déguster encore chauds.