



Pains, viennoiseries

Pain coco



2h35 **20 min** **35 min** **1h40** **192**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le pain

300 g **Farine**
1 c. à soupe **Noix de coco rapée**
20 cl **Eau de coco**
12 g **Levure de boulanger**
1 c. à café **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du pain

- 1 Verser l'eau de coco dans un bol et la faire chauffer 20 secondes au micro-ondes pour que ce soit juste tiède.
- 2 Verser le sucre et la levure émietlée puis mélanger à l'aide d'une cuillère à café. Laisser reposer 15 minutes.
- 3 Mélanger dans un saladier la farine, la noix de coco et le sel.
- 4 Creuser un puits au centre et y verser la levure. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène et un peu collante.
- 5 Couvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer la pâte pendant 1h à température ambiante.
- 6 L'idéal serait de déposer le saladier près d'un radiateur allumé ou dans un four chaud éteint, afin que la chaleur fasse gonfler la pâte.
- 7 Huiler une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau à dorure. Tapisser le fond d'un moule à cake avec cette feuille.
- 8 Dégazer la pâte à pain en la pétrissant légèrement avec les mains farinées. Déposer la pâte dans le moule à l'aide d'une maryse puis rabattre les bords du papier sulfurisé vers le centre.

- 9 Recouvrir le moule d'un torchon et laisser reposer la pâte pendant 40 minutes à température ambiante.
- 10 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Enfourner le pain et le faire cuire pendant 35 minutes.
- 11 A la sortie du four, démouler le pain et le laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper le pain en tranches à l'aide d'un couteau à dents et le servir encore tiède.