



Pains, viennoiseries Pain coco



2h35 20 min 35 min 1h40 192
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du pain

- Verser l'eau de coco dans un bol et la faire chauffer 20 secondes au micro-ondes pour que ce soit juste tiède.
- Verser le sucre et la levure émiettée puis mélanger à l'aide d'une cuillère à café. Laisser reposer 15 minutes.
- Mélanger dans un saladier la farine, la noix de coco et le sel.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

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**

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

Étape 2

Dressage

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