



**INBP**  
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne  
recette!**

**formation**

**accompagnement**

**conseil  
information**



[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032  
76171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86  
E-mail : bal@inbp.com

**INBP**

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

## *Pain à la pomme de terre*

  
Joël Defives

### *Ingrédients*

<b>Pain</b>	
Farine de tradition française	1000 g
Farine de seigle	900 g
Levain dur	400 g
Purée de pomme de terre	500 g
Sel	40 g
Levure	30 g
Eau (température de base 60°C)	1120 ml
Poudre à lait	30 g
Ciboulette	50 g

### **Zoom sur...**

Formateur INBP, Joël Defives, MOF, anime des stages de 3 jours à Rouen, visite et intervient directement dans les entreprises du grand Sud-Ouest.

Renseignements :  
Joël Defives  
au 06 67 18 82 11

### *Méthode*



#### **Incorporation**

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf la purée de pomme de terre.

#### **Pétrissage**

5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse.

6 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Incorporer la purée de pomme de terre en fin de pétrissage.

#### **Pointage**

1 heure.

#### **Pesage**

350 g.

#### **Boulage**

#### **Détente**

30 minutes.

#### **Façonnage**

En boule.

#### **Apprêt**

1 h 30.

#### **Cuisson**

A 250°C, environ 30 minutes.



**INBP**  
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie