

Pain serpentин avec croûte au poivre



Préparation

Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau légèrement salée, puis les laisser refroidir.

Mélanger tous les autres ingrédients de la pâte et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et molle. Il est préférable de commencer avec un peu moins d'eau et d'en ajouter progressivement pour que la pâte ne devienne pas collante.

Peler les pommes de terre refroidies, les couper en dés et les incorporer à la pâte. Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure.

Entre-temps, mélanger tous les ingrédients pour la croûte au poivre. Faire un feu de camp et rassembler les bâtons. Préparer les bâtons de manière à ce que la pâte puisse être enroulée autour d'eux. Le bois de noisetier frais, par exemple, convient particulièrement bien.

Enrouler la pâte en fines spirales autour des bâtons et la faire cuire au-dessus du feu jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée de tous les côtés. Appliquer alors le mélange pour la croûte au poivre à l'aide d'un pinceau et tourner encore une fois quelques minutes au-dessus du feu. Déguster directement!



Conseil supplémentaire de Johanna Geisenhainer

Chef chez **dieCuisine**

- S'il reste de la pâte ou s'il n'y a pas de possibilité d'allumer un feu, ce pain peut également être cuit au four à 180 °C. Dans ce cas, il vous suffira d'utiliser environ la moitié de la préparation pour la croûte au poivre, que vous appliquerez pendant les 10 dernières minutes de cuisson.



Pour 4 personnes



env. 20 min

La pâte:

500 g de farine d'épeautre

1 sachet de levure sèche

1 cc de sel

1 cc de sucre

Env. 270 ml d'eau tiède

2 cs d'huile d'olive

200 g de pommes de terre fermes

Croûte:

100 g de beurre fondu

4 cs d'huile d'olive

2 cc de sel

4 cc de poivre noir, grossièrement moulu

2 cc d'ail en poudre

2 cc d'herbes séchées (marjolaine, thym, romarin, etc.)