

Buns au potimarron



QUANTITÉ

Pour 6 buns



PREPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de purée de potimarron
- 380g de farine
- 8g de levure de boulanger fraîche
- 80ml de lait végétal ou animal
- 40g de sucre
- 40g de beurre
- 1 cuillère à café de sel

Faites fondre le beurre au bain-marie.

Versez tous les ingrédients dans un saladier ou dans le bol de votre robot.

Pétrissez (au robot ou à la main) jusqu'à obtenir une belle pâte bien lisse et homogène.

Formez une boule de pâte, posez-la dans le saladier, recouvrez d'un torchon propre et laissez-reposer pendant une heure à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.

Dégazez la pâte en appuyant dessus avec la paume de la main, et laissez-la de nouveau reposer une heure dans le saladier recouverte d'un torchon.

Séparez la pâte en 6. Formez des boules légèrement aplaties.

Positionnez les ficelles comme sur le schéma. Posez la boule de pâte dessus. Nouez les ficelles au sommet du bun. Ne serrez pas trop car les buns vont encore gonfler et la forme de la citrouille apparaîtra à ce moment-là. Déposez les buns sur la plaque du four (mais sans la mettre dans le four)

Laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Avec un pinceau, étalez un peu de lait sur le dessus des buns.

Faites cuire au four pendant 15 minutes à 180°C.

A la sortie du four, laissez refroidir les buns un petit peu et retirez délicatement les ficelles.

