

# New England hot dog bun

écrit par Pariseyn | 2 juin 2018



Les petits pains à hot dogs style « Nouvelle Angleterre » sont indispensables pour certains hot dogs comme celui de chez [Flo's](#), mais surtout pour le fameux [sandwich au homard](#) que l'on sert sur toute la côte est des États-Unis. L'agent levant utilisé ici est un mélange de levain liquide et de levure instantanée. Cela crée une mie soyeuse, dont le moelleux est renforcé par l'apport de farine de pomme de terre qui ajoute son petit goût particulier. La farine de pomme de terre est produite par broyage de flocons obtenus à partir de tubercules de pommes de terre préalablement épluchés, cuits et déshydratés jusqu'à un taux d'humidité de l'ordre de 8 %. A ne pas confondre avec la féculé de pomme de terre, résultant de l'extraction de l'amidon de pommes de terre crues par des procédés physiques, et contenant jusqu'à 99 % d'amidon. Donc, si l'on n'a pas, comme moi, la farine de pomme de terre demandée par la recette originale de King Arthur Flour, il suffit de la remplacer par le même poids de flocons de pommes de terre : c'est la même chose. Pour réaliser ces pains, il faut un moule particulier que l'on peut se procurer sur internet (USA Pans). La quantité des ingrédients est calculée pour ce moule. Si l'on n'en dispose pas, il suffit de faire des pains à hot dog classiques en divisant la pâte en 10 portions et en les façonnant comme un pain au lait.

Ingrédients, pour 10 petits pains style New England :

110 g de levain liquide mûr (rafraîchi et utilisé au maximum de sa pousse)\*

300 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

7,5 g de sel fin (1,5 cc)

25 g de sucre en poudre

35 g de poudre de lait entier

40 g de flocons de pomme de terre Mousseline « au lait entier »\*\*

2 g de levure sèche instantanée Francine ( $\frac{3}{4}$  cc)

60 g de beurre doux ramolli

200 g d'eau à 30 °C\*\*\*

Préparer et peser tous les ingrédients.

On peut réaliser la pâte à la main, à la machine à pain (cycle pétrissage seul) ou au robot pétrin.

#### **Au robot :**

Verser le levain liquide et l'eau dans le bol du robot équipé de la feuille.

Mélanger une minute à vitesse 1. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le beurre et mélanger 2 minutes à vitesse 1.

Installer le crochet à la place de la feuille et pétrir 7 minutes à vitesse 1 (position « Min » pour moi).

Ajouter le beurre en dés par petites quantités tout en continuant de pétrir à vitesse 1 : il faut une dizaine de minutes pour absorber tout le beurre.

Une fois le beurre absorbé, pétrir 2 minutes à vitesse 2 (position 1 pour moi) pour décoller la pâte.

Transférer la pâte dans un récipient, couvrir et laisser lever 1 à 2 heures à température ambiante jusqu'au doublement de volume (pour moi 1h45 à 23,5 °C).

#### **A la machine à pain :**

Verser le levain liquide et l'eau dans la cuve de la machine à

pain. Remuer avec un petit fouet pour bien diluer le levain.

Dans un saladier, mélanger tous les autres ingrédients, sauf le beurre, et verser sur le mélange eau-levain.

Insérer la cuve dans la machine à pain.

Programme 28, pâte à pizza. Ce programme dure 45 minutes.

Appuyer sur « Start ». La machine suit le cycle suivant : pétrissage 18 minutes, repos 7 minutes, pétrissage 10 minutes et repos final 10 minutes.

On introduit le beurre 7 minutes après le début du premier pétrissage, en deux ou trois fois, avec un intervalle de 1 à 2 minutes pour qu'il s'incorpore complètement à la pâte.

A la fin du pétrissage, laisser pointer la pâte dans la machine à pain pour 1 à 2 heures jusqu'au doublement de volume : pour moi 1h55.

Beurrer généreusement le moule à pain à hot dog.

Transférer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer en formant un boudin grossier. Elle est souple et ne colle pas aux doigts.

Former un rectangle d'environ 38 cm de longueur par 15 cm de largeur.

Placer la pâte dans le moule en l'aplatissant sur le fond.

Couvrir et laisser lever 45 à 60 minutes à température ambiante (pour moi, 55 minutes à 23,8 °C) : la pâte doit arriver à 1 cm du haut du moule.

Vingt minutes avant la fin de l'apprêt, préchauffer le four à 190 °C, chaleur statique sole et voûte, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse). Il n'y a pas besoin de pierre à pain ni de vapeur pour cette recette.

Préparer une plaque de cuisson destinée à être posée sur le moule à pain ainsi qu'un poids pour être posé par-dessus : une brique réfractaire ou une poêle en fonte feront l'affaire.

Découper une feuille de papier cuisson un peu plus grande que le moule et la beurrer généreusement.

Poser la feuille de papier sur le moule coté beurré vers la pâte.

Enfourner le moule, poser dessus la plaque de cuisson ainsi qu'un ou deux poids.

Cuire 15 minutes, puis enlever le(s) poids, la plaque et le papier sulfurisé et cuire encore 15 minutes pour dorer le pain. Temps total de cuisson : 30 minutes.

Sortir le moule du four et laisser refroidir le pain dans son moule pendant 5 minutes.

Sortir le pain du moule très délicatement : il ne colle pas du tout au moule mais il est très fragile. Le mieux est peut-être de s'y prendre à deux : un qui tient le moule et le renverse et l'autre qui « réceptionne » le pain.

Le déposer sur une grille, coté arrondi vers le haut, et le laisser refroidir complètement.

Trancher chaque pain au centre de chaque coté arrondi, sans aller jusqu'au fond.

Couper complètement entre chaque pain, au niveau du creux, pour les séparer.

Poids après cuisson : 793 g pour un poids initial de 802 g soit une perte de 9%.

On peut conserver ces pains un ou deux jours bien emballés ou les congeler.



Notes :

\*ou 25 g de levain déshydraté Lev'Blé de Priméal (chez Biocoop)

\*\* 45 g pour un goût plus marqué

\*\*\*en hiver, la farine étant plus sèche, ajouter 10 g d'eau.