 **Pain portugais au levain**

 **Pour un énorme Pain portugais au levain**

**- 200 g d'eau
- 200 g de** [**lait**](http://recettes.de/lait)**- 1,5 càc de sel
- 615 g de farine
- 2 càs de** [**flocons de pommes de terre**](http://recettes.de/flocons-de-pommes-de-terre)**- 120 g de** [**levain**](http://recettes.de/levain)**- 1 càc de levure sèche de boulanger
- 20 g de beurre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 210°C (chaleur étuvée)**

Mettre dans la cuve de la MAP, le sel, l'eau et le lait tiède.
Couvrir avec la farine et les flocons de pommes de terre, faire un puits et y verser le levain et la levure. Recouvrir de farine.
Ajouter le beurre en parcelles.
Lancer le programme "Pâte" (20 min environ de pétrissage et une heure de levée).Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la [**dégazer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Façonner le pain et le déposer sur la plaque.
Couvrir d'un torchon et laisser lever jusqu'à ce qu'il double de volume (1 heure environ).
Vaporiser d'eau largement.
Faire des grignes à l'aide d'une incisette ou d'un couteau bien tranchant.
Saupoudrer de farine (facultatif).
Enfourner pour 35 minutes.
À la sortie du four, déposer le pain sur une grille et le laisser refroidir.
Attendre qu'il soit bien froid avant de le trancher.