Pain hamburger patate douce

2 heures **4 personnes**

Ingrédients:

- ✓ 1 patate douce
- ✓ ½ sachet de levure chimique
- ✓ 200 g de farine complète
- ✓ 100 g de farine semi complète
- ✓ 1 cuillère à café de sucre de coco (ou de miel, ou de sirop d'érable)
- ✓ 1 grosse pincée de sel
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile
- ✓ 1 cuillère à café de curcuma
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 150 ml d'eau

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites cuire la patate douce à la vapeur 20 minutes environ. Écrasez-là pour faire une purée. Laissez refroidir.
- Mélangez la levure avec l'eau tiède et ajoutez 100 g de farine. Couvrez avec un linge humide et placez 20 minutes dans le four éteint.
- Dès l'apparition de bulles, ajoutez la purée, le sucre, le sel, l'huile, le curcuma et le reste de farine.
- Couvrez la pâte avec un linge humide et laisse pousser dans le four au moins 1 heure.
- Placez la pâte sur une surface farinée et formez 6 boules de pâte.
- Badigeonnez vos pains avec un jaune d'œuf et placez-les 15 minutes dans le four puis faites-les cuire 15 minutes à 200°C.
- Laissez refroidir, garnissez en fonction de vos envies et dégustez :)