

PAIN A LA COCOTTE

 10 portions

INGRÉDIENTS

- 300 g d'eau
- 1 sachet de levure boulangère = 10 gr de levure déshydratée ou 25 gr de levure fraîche
- 500 g de farine type 55 (ou 250 gr Type 55 + 250 gr Type 80)
- 10 g de sel
- une cocotte : en fonte, en pyrex, un tajine, enfin un plat avec un couvercle qui passe au four

SUIVANT

ASTUCE

Variante :

Mélanger environ 150g de fruits sec : 75g de raisins + 75g de noisettes, des amandes, des abricots, des noix...

Mélanger les farines : 250g type 55 + 250g type 150 ou même : 50 à 100g de farine de châtaigne + 450 à 400g de farine type 55.

SUIVANT

ETAPE 1

Mettre l'eau et la levure dans le  et
Programmer **2 min/ 37°C/ vitesse 2.**

SUIVANT

ETAPE 2

Verser ensuite la farine et le sel en dernier et programmer **2 à 5 min** / 🌾

Variante :

Après le pétrin (étape 2) mettre les fruits secs et programmer **20 sec/vitesse 4** et continuer la recette.

SUIVANT

ETAPE 3

Sortir la pâte du 🥄 , former une boule et la poser dans un saladier recouvert de film plastique pour l'étouffer .

SUIVANT

ETAPE 4

Laisser reposer pendant 45 minutes à 1 heure ou plus, il faut qu'elle ait doublé de volume

SUIVANT

ETAPE 5

Bien rabattre la pâte et former son pain
(rond ou allongé)

SUIVANT

ETAPE 6

- La poser dans la cocotte farinée,
- la grigner,
- la mouiller avec les mains ou un vaporisateur
- mettre un peu de farine pour faire joli à la fin.
- Fermer la cocotte avec son couvercle.

SUIVANT

ETAPE 7

Mettre la cocotte dans un four froid à 240°C et programmer 1heure.

SUIVANT

ETAPE 8

Magique ! Votre pain est magnifique

Bon appétit...