



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



## PAIN COCOTTE TM 31



Temps total: 1 h 50

min

Préparation: 1 h 10  
min

Temps de cuisson:  
40 min



500 g



Moyen



Accessoires  
dont vous avez  
besoin:  
Spatule

### Ingrédients

#### Paton

500 g de farine  
300 g d'eau  
2 c. à café rase de sel  
1 cube de levure de boulanger (25 à 30g)  
ou 1 sachet déshydraté

### Préparation

#### Préparation

1. Mettre l'eau dans le bol ajouter le cube de levure émiétté ou le sachet; programmer **2 mn à 37 ° vit 2**

Rajouter la farine puis le sel (**dans cet ordre**)

Programmer 2mn

A la sonnerie, sortir la pâte du bol en le renversant au dessus du plan de travail fariné, on peut tourner la molette sous le bol pour s'aider

Disposer la pâte dans un saladier fariné et déposer un torchon légèrement humide dessus, laisser pousser à température ambiante pendant 1h, le paton doit avoir doublé de volume (On peut aussi accélérer cette poussée en déposant le saladier dans le four Temp 35 à 40°, laisser alors 30mn)

### Façonnage du pain

2. Allumer le four à 240° (th 😊)

Quand le paton est prêt, le mettre sur le plan de travail fariné, bien l'écraser pour chasser l'air puis confectionner une boule ou un pain allongé selon votre cocotte; le grigner en croix sur le dessus et rajouter un peu de farine; le déposer dans la cocotte au fond de laquelle on aura mis du papier sulfurisé.

Fermer la cocotte de son couvercle

Quand le four est chaud déposer la dedans et programmer 35mn, au bout de ce temps descendre le thermostat du four à 180° (Th 6) et laisser encore 5 mn.

Sortir la cocotte du four et démouler le pain sur une grille

**Ne pas ouvrir le couvercle de la cocotte durant la cuisson.**

### Commentaires & Conseils

On peut varier les farines et les mélanger; farine de seigle, pour pain de campagne,

aux céréales ....

Le pain se conserve très bien dans un torchon.

**DERNIERE MINUTE**

L'astuce de mon maître meunier : démarrer la cuisson à **four froid** pour 1h à 220°C (Th 7/8), en aspergeant le dessus du pain d'un peu d'eau avant cuisson.



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [myrabelle74](#) Source: [espace-recettes.fr](#)