

Pain blanc sur poolish cuisson en cocotte



Préparation : 2 fois 10mn
Temps de fermentation : 2 fois 2 heures
Temps de repos : 1 nuit
Temps de cuisson : 45mn

Ingrédients pour 800g de pâte:

La poolish :

- 100g de farine T55
- 100g d'eau à 25-30°C
- 5g de levure de boulanger

La pétrissée :

- 400g de farine T55
- 200g d'eau à 25-30°C
- 10g de levure de boulanger
- 10g de sel

Préparation :

La poolish :

Dans un saladier, déposer la farine et creuser un puits. Verser l'eau au centre du puits, et émietter la levure. Bien mélanger. La poolish a l'aspect d'une bouillie. Laisser fermenter 1h30 à 2h sans couvrir. La poolish doit doubler de volume.

La pétrissée :

Verser l'eau dans la cuve de la machine à pain, et émietter la levure. Ajouter la farine, la poolish et le sel. Lancer le programme pâte.

Sortir la pâte de la machine à pain, et la déposer sur un plan de travail fariné.

Dégazer et envelopper la pâte dans du film alimentaire. Placer dans le bas de réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain matin, enlever le film alimentaire et déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Dégazer la pâte et lui donner la forme d'une boule.

Chemiser une cocotte en fonte de papier sulfurisé et déposer la boule de pâte.

Mettre le couvercle et laisser lever pendant 1h30 à 2h suivant la température de la pièce.

Quand la pâte a doublé de volume, la fariner et inciser avec une lame de cutter ou une lame de boulanger. Remettre le couvercle et enfourner, four froid, à 250°C pour 45mn.

Vérifier la cuisson au bout des 45mn. Si la croûte est trop claire, remettre à cuire 5 à 10mn sans le couvercle. Sortir le pain de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.

Pour cette quantité de pâte, j'ai utilisé une cocotte de 28cm de diamètre. Avec une cocotte de plus petite taille, le pain en gonflant prendra la forme de celle-ci et sera plus haut, avec beaucoup de mie.