



*Tarandale Gourmande*

## **PAIN COCOTTE**

### **Ingrédients :**

175 g d'eau  
2 cc de levure de boulanger déshydratée  
4 cs d'huile d'olive (ou de noix)  
1 ½ cc de sel  
200 g de farine T55  
100 g de farine de seigle

### *Préparation*

Mettre dans le bol du thermomix l'eau, l'huile, la levure puis réglez **2 min à 37° Vit 2**. Ajoutez la farine et le sel en dernier, puis mixer **10s Vit 6**. Utilisez la spatule pour racler les bords du bol, puis réglez **2 min sur la fonction épi**.

Mettre dans votre plat "Ultra plus" votre pain façonné (sans trop le travailler) en boule. Réalisez quelques entailles sur le dessus, et si vous le souhaitez, vous pouvez aussi ajouter sur le dessus du pain (en humidifiant la boule) des graines de pavot, sésame, ou tournesol, etc.

Enfourner à four froid pendant 40 min à 220° dans le plat fermé avec son couvercle.

Si vous ne disposez pas de ces plats, alors réalisez la même chose sous forme de pain express en enfournant votre pain pour 20 min dans un four préchauffé à 60°, puis pour 20 min supplémentaires à 210/220°.

***Bon appétit !***