

PAIN COCOTTE (thermomix)



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Maman s'éclate !

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 25 g de levure fraîche
- 10 g de sel

Accessoire :

- l'Ultra Pro de Tupperware 3 litres

Préparation:

- Mettre l'eau et la levure dans le bol et programmer 2 minutes à 37° Vitesse 2
- Verser la farine et le sel en dernier et programmer 3 minutes 30 fonction épi
- Sortir la pâte du bol, former une boule et la poser dans un saladier recouvert d'un film plastique pour l'étouffer ou un plat avec un couvercle bien hermétique.
- Laisser reposer pendant 1h ou plus...
- Petite astuce de Maman s'éclate : pour faire lever la pâte s'il ne fait pas très chaud, j'allume mon four 2 ou 3 minutes à 50°, puis je l'éteins et je mets mon saladier ou plat. Il ne faut pas qu'il soit trop chaud, juste 25/30 ° environ. Cela permet d'obtenir une meilleure poussée de la pâte.
- Bien rabattre la pâte et former son pain en boule ou en pâton allongée de la taille de la cocotte.
- Poser la pâte dans la cocotte farinée, la mouiller avec les mains et mettre un peu de farine pour faire joli à la fin.
- Fermer la cocotte et enfourner dans un four froid à 240° pendant 50 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>