

Pain cocotte

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
- 10 g de sel
- une cocotte : en fonte, en pyrex, un tajine, enfin un plat avec un couvercle qui passe au four .
J'ai essayé avec la fonte et c'est plutôt pas mal.

Variantes :

- 1• mélanger environ 150 g de fruits secs : 75 gr de raisins + 75 gr de noisettes, des amandes, des abricots, des noix etc....Après le pétrin (étape2) mettre les fruits secs et programmer 20 s Vit 4 et continuer la recette.
- 2• mélanger les farines : 250 gr type 55 + 250 gr type 150 ou même : 50 à 100 gr de farine de châtaigne + 450 à 400 gr de farine type 55

Préparation

Mettre l'eau et la levure dans le bol et programmer 2mn Vit 2 à 37°

Verser ensuite la farine et le sel en dernier et programmer 2 à 5 mn fonction épi.

Sortir la pâte du bol (elle est assez collante), former une boule et la poser dans un recouvert d'un torchon.

Astuce importante :

Faites chauffer une tasse d'eau durant 3 mn dans le micro ondes, laisser cette tasse d'eau et glisser le saladier dans lequel vous avez mis votre pate recouvert d'un torchon. Le micro ondes se transforme alors en étuve, et là en 30 minutes votre pate va doubler de volume.

Laisser reposer pendant 45mn à 1h ou plus, il faut qu'elle ait doublé de volume.

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

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

- **Mettre la cocotte dans un four froid à 240° et programmer 1h .**

Votre pain est magnifique, le sortir et le laisser refroidir sur une grille.

myhomemadecook.com