

Recette du pain cocotte

Ingrédients :

-1kg de farine

> pas de T65 ni T55, mais plutôt de la T80-semi complète, ou T110-complète

> on peut aussi faire des mélanges de farines : farine d'épeautre ou petit épeautre conseillés pour le goût noisette-châtaigne

>on peut ajouter une poignée de graines (tournesol, lin, sésame, courge etc.)ou des raisin, des noisettes.

-1 sachet de levure de boulanger biophilisé (aussi possible avec levure de Boulanger fraîche)

-15g de sel à faire fondre dans 770g d'eau (tiède pour réduire le temps de levée, ou froide pour plus lent et long, et plus digeste parait-il ; attention pas trop chaud sinon ça désactive la levure)

Préparation :

1. Mélanger la farine avec la levure

2. Rajouter l'eau salée

3. Pétrir le tout pendant 5 minutes

4. Verser dans la cocotte garnie d'un papier cuisson, couvrir avec un torchon (ou le couvercle) et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume double (généralement autour de 3-4h)

5. Préchauffer le four à 200°C

6. Efourner la cocote fermée par son couvercle

8. Au bout de 30min, enlever le couvercle et renfourner 15min

9. Démouler et laisser refroidir

Prudence, car couvercle et cocotte hyper-chauds à la sortie du four, et encore pendant un moment ensuite !