

## Pain aux graines en cocotte



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 1 gros pain

- 500 g. de farine de blé T65
  - 32 cl d'eau tiède
- 1 sachet de levure sèche de boulanger (soit 5 g.)
  - 2 c. à c. de sel gris de mer
- 2 c. à s. de graines au choix (courge, pavot, lin, sésame, tournesol...)

### La recette de Juliette

1. Dans la cuve de votre robot, ou dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Y ajouter progressivement l'eau. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien élastique. Former une boule de pâte que vous laisserez reposer dans la cuve ou le saladier pendant 1h30, dans un endroit assez chaud. (*Personnellement, je fais chauffer mon four à 40° C. et j'y place mon saladier afin que la pâte lève bien - L'hiver, je le place sur un radiateur*).
2. Au bout d'1h30, placer le pâton sur un plan de travail et pétrir de nouveau à la main. Y incorporer les graines de manière homogène. Former de nouveau une boule de pâte.
3. Chemiser votre cocotte de papier cuisson. Y déposer la boule de pâte. Couvrir d'un torchon propre quelque peu humide et laisser gonfler de nouveau 30 minutes dans un endroit assez chaud. La pâte devrait alors doubler de volume.
4. Inciser la pâte sur le dessus à l'aide d'un couteau tranchant pour créer de jolis décors. Mettre le couvercle sur la cocotte.
5. Enfourner, dans un four froid, puis l'allumer à 240° C, chaleur tournante. Laisser cuire pendant 40 minutes.
6. Sortir le pain de la cocotte et le laisser refroidir sur une grille.
7. Ce pain se conserve 2-3 jours dans une boîte bien hermétique ou couvert d'un torchon.