Pain cocotte au cidre Kerné cuisson à froid

**Préparation : 15 min Repos : 150 min Cuisson : 45 min**

**Ingrédients**

200 g de farine d’épeautre

300 g de farine de blé

2 sachets de levure de boulanger déshydratées

310 ml de [**Cidre Kerné** **Intense**](http://www.cidre-kerne.fr/uploads/images/gamme_brut.jpg)

3 c à soupe d’huile d’olive

**Préparation**

**Four chaleur tournante à 240 °C (th : 8)**

Mettre les farines et la levure dans le bol du robot muni du crochet à pétrir, mélanger. Mettre le robot en marche et ajouter progressivement l’huile, le [**Cidre Kerné Intense**](http://www.cidre-kerne.fr/uploads/images/gamme_brut.jpg),  le sel. Pétrir 10 minutes, vous devez obtenir un beau pâton.

Laisser lever 120 min

Façonner un pain selon le récipient choisi.

Il faut que le pâton soit très à l'aise, donc il vaut mieux une cocotte trop grande qu'un peu juste

Mettre une feuille de papier sulfurisé au fond ou bien graisser légèrement l'intérieur du moule choisi.

Placer le pain façonné dans la cocotte et poser le couvercle.

Laisser lever 1 heure 30.

Saupoudrer d'un peu de farine puis faire la grigne et remettre le couvercle.

Enfourner à **four froid,** au bout de 30 min retirer le couvercle pour avoir un pain doré et une croûte croustillante (attention c’est très chaud) et cuire à découvert 10 à 15 min ou un peu plus (c’est selon votre four).

Inutile de mettre un bol d’eau pour la vapeur, c’est le couvercle qui va faire cet effet d'humidité !
Sortir le pain cuit de la cocotte et le poser sur une grille. Le couper une fois refroidi.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**