

Pain en cocotte

<http://www.lafeecreative.com/2020/02/et-si-tu-faisais-ton-pain.html>



Cette semaine, c'est la recette du "**pain en cocotte**" que je te propose d'essayer !

Il est bien croustillant et il sent très bon.

Ingrédients :

500 g	Farine tamisée type 55
300 g	Eau tiède
7,5 g	Sel fin
15 g	Levure de boulanger (fraîche)
15 ml	Lait (pour la dorure)

Facultatif :

Une poignée Fruits secs ou graines diverses

Instructions :

1. Dans un saladier, mettre la farine, le sel et la levure.
2. Ajouter l'eau au fur et à mesure en pétrissant.
3. Pétrir 5 minutes.
4. Couvrir le saladier et laisser pousser la pâte pendant 2 heures dans un endroit chaud et aéré, elle doit doubler de volume.
5. Pétrir à nouveau pendant 5 minutes pour chasser l'air de la pâte = dégazage.
6. Prendre une cocotte (de préférence en fonte) allant au four.
7. La chemiser d'une feuille de papier cuisson.

8. A l'aide d'un pinceau, mouiller le papier.
9. Poser la pâte dans la cocotte, fermer avec le couvercle et mettre à pousser encore 1 heure.
10. Passer un peu de lait à l'aide d'un pinceau à la surface de votre boule de pâte, saupoudrer de farine (pour un effet plus rustique). A l'aide d'un ciseau, faire des stries sur le dessus de votre pain, ça aide au "travail" de la levure.
11. Cuire dans un four préchauffé à 220°C, à couvert, pendant 35 minutes.
12. Au bout de ce temps, vérifier la dorure de votre boule de pain et si besoin, cuire par tranche de 5 minutes à découvert.
13. Sortir de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.