

# PAIN COCOTTE AU THERMOMIX

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients :

- 300g eau
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 500g Farine
- 1 cuillère à café de Sel

## Recette :

- > Mettre 300g d'eau dans le bol et le sachet de levure de boulangerie déshydratée dans le bol du Thermomix
- > Chauffer 2 min / 37°C / Vitesse 2
- > Ajouter 500g de farine et la cuillère à café de sel dans le bol du Thermomix.
- > Pétrir 5 min / mode Pétrin
- > Transvaser le contenu du Thermomix dans un récipient couvert d'un film alimentaire
- > Réserver pendant 1h30
- > Former un pâton de forme ronde
- > Graisser légèrement la cocotte et placer le pâton à l'intérieur
- > Badigeonner le pâton avec un peu d'eau
- > Soudoyer de farine et réaliser des entailles afin que le pain se développe uniformément
- > Fermer la cocotte avec son couvercle
- > Placer un bol d'eau dans le four
- > Mettre dans le four pendant 50 min à 240°C