



Pain cocotte

CHOUPETTE



Ingrédients :

- 250 gr de farine T55 ou T65
- 3 gr de sel
- 15 cl d'eau tiède
- 25 gr de levure de boulanger fraîche

Dans la cuve du robot, diluer la levure dans l'eau tiède.

Ajouter la farine et le sel et pétrir vitesse 2 pendant 10 min.

Bouler la pâte au fond de la cuve, couvrir d'un film alimentaire et laisser pousser à température ambiante pendant 1 heure 30.

Dégazer la pâte et la débarrasser sur un plan de travail fariné. Bouler et déposer dans une cocotte allant au four, tapissée de papier sulfurisé.

Couvrir et laisser pousser 30 min.

Lamer le pain, refermer la cocotte, et mettre dans un four FROID !

Cuire 40 min à 240°C.

Sortir de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.

Petite astuce, si vous estimez que votre pain n'est pas assez doré, retirer le couvercle les dix dernières minutes de cuisson 😊

<https://www.youtube.com/watch?v=qWWHSHT8Vfo>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)