



Pain cocotte

madecosucree



Bonjour à tous, faire son propre pain procure un plaisir indiscutable ! Entre la bonne odeur dans la maison et le plaisir du "fait maison", vous trouverez ci-dessous une recette facile à réaliser sans machine à pain et avec de la levure boulangère déshydratée (la levure fraîche étant très difficile à trouver en ce moment) ! Oui oui, je vous assure ! Tenez, regardez plus bas 😊

Ingrédients :

- 500 g de farine de votre choix (250 g de T45 + 250 g de T150 – ou 400 g de T45 + 100 g de seigle)
- 1 cuillère à soupe rase de sel
- 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 350 à 400 ml d'eau tiède

Préparation :

-
La veille au soir :

1. dans un saladier à l'aide d'une spatule ou d'un cuillère en bois, ou dans la cuve de votre robot pâtissier muni du crochet, mélanger la farine, le sel et la levure.
2. versez l'eau petit à petit tout en remuant (commencez par 320 ml). Si la pâte est épaisse, continuez à verser de l'eau (plus la farine sera complète, plus l'apport d'eau sera important). La pâte doit être humide et collante.
3. posez sur votre saladier ou la cuve de votre robot un torchon humide et laissez reposer toute la nuit à température ambiante.

Le jour J :

1. votre pâte qui aura doublé de volume devra être déposée sur votre plan de travail préalablement fariné.
2. rabattez chaque côté vers le centre plusieurs fois afin de chasser l'air et former une boule.
3. farinez un torchon propre et y déposer votre boule de pâte. Refermez le torchon et laissez reposer 2 heures à température ambiante.
4. préchauffez votre four à 240°C, puis y insérer votre cocotte en fonte (ronde ou ovale) vide mais avec le couvercle. Laissez chauffer 15 minutes.
5. sortez votre cocotte et y déposer votre boule de pâte. Mettre le couvercle et enfournez pour 30 minutes.
6. au bout des 30 minutes, retirez le couvercle et laissez au four durant 15 minutes (votre croûte va ainsi dorer).
7. faire refroidir votre pain sur une grille et il ne vous reste plus qu'à le déguster !



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr