

Pain Cocotte



Nombre de personnes 6

Levée 1h30

Matériel une petite cocotte en fonte

Temps de cuisson 40 mn

Ingrédients :

- 450 g de farine de blé blanche T65
- 50 g de farine de seigle complète
- 350 g d'eau
- 15 g de levure fraîche (ou 7g de levure sèche)
- 9 g de sel

Recette :

- Bien mélanger les deux farines, l'eau la levure et le sel.
- Couvrir d'un linge et laisser lever 1H30 (ou plus) à température ambiante la pâte doit doubler de volume
- Pendant ce temps chemisez la cocotte de papier sulfurisé préchauffer le four avec la cocotte et son couvercle à 250 °C
- Sortir la cocotte du four et y déposer la pâte
- Entailler le pain avec un couteau bien aiguisé
- Baisser la température du four à 225°C, enfourner pour 20 min avec le couvercle
- Retirer le couvercle et prolonger la cuisson de 20 minutes

Le grain de sel d'Arthaud :

au moment d'entailler le pain amusez-vous à créer des motifs !

