

PAIN COCOTTE



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

Préparation:

- Préchauffer le four à 240° avec la cocotte vide: Mettre 300g d'eau dans le bol avec 20g de levure boulangère, mélanger 1 min / 37° / vitesse 1.

- Ajouter 500g de farine aux graines, 3/4 cs de sel puis pétrir 3 min/PETRIN.
Placer le pain dans un bol puis le faire lever 1h.

- Le dégazer puis le replacer dans le bol et le faire lever une deuxième fois pendant 1h30.
Placer la cocotte dans le four est le préchauffer à 220°. Une fois qu'il est chaud, faire attention de ne pas se brûler et y placer la pâte en boule dans la cocotte fariner le dessus puis fermer la cocotte. Faire cuire à 220° pendant 10 minutes, puis baisser la température à 200° et laisser cuire 40 minutes.