

ma recette

500 g de farine

300 ml d'eau (à température ambiante si possible)

1 sachet de levure de boulangerie

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de sucre

et une cocotte en fonte qui va au four ou une cocotte en verre  
moi je l'utilise un robot pour pétrir la pâte .

1 l'ensemble des éléments de la recette:



2 je prépare ma levure dans un bol avec un peu d'eau (température ambiante) et une pincée de sucre ce qui va activer l'émulsion de la levure.

3 je verse la farine dans le bol du robot avec le sucre et le sel et je mélange le tout

4 une fois que la farine est bien mélangée, mettre le pétrin en route  
ensuite versez l'huile et la levure dans l'eau

5 et verser le tout dans la farine.

6 laissez pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et peu collante (sinon rajouter un peu de farine)

7 mettre la pâte dans un récipient et recouvrir d'un film plastique ce qui va faire lever votre pâte rapidement.

Pour ceux qui veulent préparer leur pâte la veille la mettre dans le frigo, elle va lever sans problèmes.

8 voici la pate qui à lever

9 la sortir du plat en la rabattant sur elle meme afin de faire partir les bulles d'air de la pate en formant une boule.

10 la déposer au centre de la cocotte en aillant pris soin de fariner ou mettre une feuille de papier cuisson.

11 farinez legerement le dessus de la boule et scarifié à l'aide d'un couteau le dessus de la boule

12 fermez le couvercle et enfournez dans un four froid(impératif) et laissez cuire à 220 °c pendant 35 minutes.

13 et voila votre pain est cuit . pour les amateurs de pain blanc avec une croute légère surveiller les 10 dernieres minutes en reduisant la temperature à 180°C sinon laisser cuire un peu plus longtemps pour une croute plus brune.

14 laissez refroidir et deguster encore tiede avec un bon beurre.