

Recette pain en cocotte



Notre recette a été adaptée depuis la recette de Julie Minten (référente Taty Lauwers), voir url plus bas.

La cocotte permet d'avoir une croûte bien croustillante 😊

Ingrédients :

- 1 paquet de levure fraîche
- 400 ml d'eau tiède
- 750g de farine froment 80%
- sel

Préparation

Dans un bol, mélanger 1 paquet de levure fraîche (40g) avec 400ml d'eau tiède (l'eau ne doit pas être plus chaude que la température du corps - si vous sentez la température c'est que c'est ou trop froid, ou trop chaud!).

Dans un saladier, verser 750g de farine de froment bio 80%. Former un creux au milieu, répartir 5g de sel autour du trou mais pas dedans. La levure n'aime pas trop le métal ni le sel!

Verser la levure au centre et mélanger soit avec les mains, soit avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange commence à se détacher des parois. Pétrir à la main et, si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau. La quantité d'eau dépend fort des conditions climatiques. Former une belle boule, couvrir le bol d'un torchon/essuie humide et laisser lever 2 heures dans le four. La boule va gonfler. A l'heure actuelle, on commence le soir notre recette et notre pain lève toute la nuit au lieu des 2h.

Aplatir du poing la pâte dans le saladier pour faire sortir le gaz et repétrir gentiment pour reformer une boule.

Saupoudrer le fond de la cocotte (pour nous en terre cuite) de farine et y poser la boule de pâte. Inciser le dessus du pâton avec une lame bien aiguisée.

Recouvrir à nouveau du linge propre et humide et laisser reposer entre 1h et 1h30 dans les mêmes conditions que précédemment. Le pain n'aime pas les courants d'air!

Enlever le linge et couvrir du couvercle. Enfourner et monter la température à 245°C. Cuire 45 à 50 minutes.

Retirer le pain de la cocotte et le faire refroidir sur une grille. Le conserver dans un linge propre (et sec) dans une boîte/huche à pain. Nous on attend au moins 3 ou 4h avant de le trancher et on le place dans une taie d'oreiller qui va au surgélateur.

Source de départ : <http://granosalis-fr.blogspot.com/2011/11/pain-maison-cuit-en-cocotte.html>