

PAIN À LA COCOTTE



INGREDIENTS

- ❖ 300 g d'eau tiède (37/40°)
- ❖ 1 sachet de levure, boulangère ou $\frac{1}{2}$ cube de levure fraîche en cube
- ❖ 500 g de farine Type 55 - ou 65 - ou 250 g Type 55 + 250 g Type 80
- ❖ 5 g de sel
- ❖ 1 cocotte : en fonte, en pyrex, 1 tajine, cocotte Tupperware ou autre allant au four, le tout avec couvercle.

Mélanger l'eau et la levure dans un saladier, puis ajouter la farine et le sel sur la farine (jamais du se sur la levure !) et pétrir pendant quelques minutes.

Rabattre la pâte après la levée, former une miche et la placer dans la cocotte farinée. Grigner la pâte, la mouiller avec un vaporisateur, mettre un peu de farine pour faire joli (facultatif si on n'aime pas le pain fariné). Fermer la cocotte, la placer dans le four froid, *programmer 240° et la laisser pendant 45 à 50 mn* selon le degré de cuisson désiré.

Au sortir du four, votre pain est superbe, comme le mien sur la photo ci-dessus.

On peut y ajouter des noix, sésame, des céréales, des lardons, bacon etc....

Bonne dégustation !

Gabriele

