



## Pain cocotte



6 pers



10 mn



1 h 30 mn

### Les ingrédients

- 300 g d'eau
- 10 g levure de boulanger déshydratée
- 500 g farine
- 1 c à c. de sel

### La recette

#### Etape 1

Ajouter 300 g d'eau et 10 g de levure de boulanger déshydratée dans le bol. Faire chauffer.

Ajouter 500 g de farine, 1 c à c. de sel dans le bol. Pétrir.

#### Etape 2

Transvaser le contenu du bol, dans un récipient couvert d'un film plastique, puis réserver pendant 1h30.

#### Etape 3

Donner une forme ronde ou ovale au pâton. Graisser légèrement votre cocotte et y placer le pâton. Badigeonner le pâton avec un peu d'eau, saupoudrer de farine et réaliser les entailles afin que le pain se développe uniformément. Fermer la cocotte avec son couvercle.

#### Etape 4

Enfourner pendant 50 min à 240°C. Une fois le pain cuit le sortir immédiatement de la cocotte puis le faire refroidir sur une grille afin que l'humidité s'évapore.

