

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.