

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pain brioché au miel et au beurre salé

D'après une recette du livre « Le comptoir des pains »

Pétrissage pana et cuisson cocotte, au four. Ce pain est hyper moelleux !



Pour un pain de 750 g environ

Dans la cuve de la pana

2,5 cc de levain déshydraté (ou 1 cc de levure sèche ou 22 g de levure fraîche)
450 g de farine T55 ou T65 (j'ai mis T55)
1 cc de sel fin
135 g de lait
135 g d'eau
40 g de beurre salé en petits morceaux
40 g de miel
1 cc de jus de citron

Programme pizza de 45 min.

A la fin du programme, laisser lever le pâton dans la cuve, sans éteindre la machine (compter environ 1 h)

Sortir le pâton, le façonner en boule et le déposer dans une cocotte, chemisée d'un papier cuisson.

Départ four froid : Cuisson 45 min à 250°C.

Le déposer sur une grille afin qu'il refroidisse, avant de le déguster....

Bon appétit !