

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Pain de semoule au levain

Ce pain a été pétri dans la MAP puis cuit en cocotte en fonte.



Dans la cuve de la pana

4 g de levure déshydratée (ou 8 g de levure fraîche)

370 g de farine T65

130 g de semoule de blé

(attention, ça n'a rien à voir avec la semoule de couscous)

8 g de sel

(Mr Kayser préconise 15 g, ce que j'avais fait au départ mais en goûtant le pâton encore dans la machine, c'était immangeable car archi-salé donc j'ai tout jeté)

50 g de levain liquide Kayser (vous trouverez la recette dans mon blog)

300 g d'eau

Basic Bake dough > 2 h 20.

puis cuisson cocotte.

Prendre une cocotte (la mienne est en fonte), la chemiser d'une papier cuisson mouillé.

Sur votre plan de travail fariné, déposer votre pâton, le fariner légèrement, le dégazer un peu puis le façonner en boule et hop ! dans la cocotte...!

Vaporiser le dessus du pain avec de l'eau, saupoudrer de graines et faire de belles grignes (incisions).

Cuire 45 min à 250° puis 5 min sans le couvercle pour dorer le dessus.

Vous pouvez le cuire tout en pana avec le programme BASIC BAKE DE 4 H.