

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

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

Pétrissage en machine à pain et cuisson cocotte

Pain grotte sur autolyse et levain

Recette trouvée sur le forum Supertoinette, j'ai eu envie de tester ce pain à l'appellation si étrange !

Maintenant, je sais pourquoi il s'appelle comme ça !!! Regardez les belles grottes là, en dessous !!!

Pain préparé avec le levain liquide Kayser, voir recette sur mon blog



Dans la cuve de la pana

La veille au soir, faire une autolyse :

600 g de farine T65

385 g d'eau

Programme pizza pendant seulement **10 min** et arrêter le programme.

Laisser reposer le pâton dans la cuve, couvercle fermé pendant **1 h 30 min**.

Au bout de ce temps, ajouter 165 g de levain liquide + 2 cc de sel.

Mettre le programme pizza, de nouveau pendant **10 min**.

Mettre le pâton dans un saladier recouvert d'un film étirable et mettre au frigo pour la nuit.

Le lendemain, façonner la pâte en la boulant et la mettre dans la cocotte fermée.

Laisser lever 4 heures (j'ai mis seulement 3 heures car je ne voyais pas le pain "gonflé")

Faire les grignes (incisions) après avoir fariné sinon, pas évident !

Enfourner à four froid 55 min à 250°.

Je craignais que mon pain soit raplapla puisqu'il n'avait pas poussé pendant l'apprêt mais quelle surprise en ôtant le couvercle de la cocotte,

en le sortant du four : il avait bien levé PENDANT la cuisson : impeccable ! Si vous aimez les gros trous et une mie un peu dense, ce pain est pour vous...