

Recette machine à pain et cuisson cocotte

Pain d'épeautre, seigle et sésame

C'est un pain trouvé sur le livre de Gatococo, que j'ai cuit en cocotte, au four.
Si vous appréciez tout particulièrement les pains de seigle et/ou d'épeautre, vous allez l'A-DO-RER. Bien sûr, il est légèrement dense puisque contenant du seigle....seigle qui va rehausser sa saveur rustique.



Dans la cuve de la machine à pain

1,5 cc de levure de boulanger
2 CS de gluten
200 g de farine d'épeautre T110
180 g de farine T65
120 g de farine de seigle T130
360 ml d'eau
1,5 cc de sel
50 g de graines de sésame + 1 CS pour le décor

Programme PIZZA de la pana : 45 min **ou programme pâte levée** de votre machine, quelque soit la marque.

Laisser doubler de volume dans la cuve, sans que le pâton retombe. Il doit arriver pratiquement au niveau du haut de la cuve.

Chemiser votre cocotte d'un papier cuisson (j'utilise le papier cuisson "Albal" en feuilles).
Sur le plan de travail fariné, déposer le pâton, rabattre les bords par en-dessous, ceci afin d'en faire une belle boule > c'est le boulage.

Déposer le pâton dans la cocotte, la mienne fait 26 cm de diamètre mais vous pouvez prendre un + petit diamètre (24 cm par exemple), votre pain sera plus haut et moins large.

Saupoudrer légèrement de farine tamisée. Vaporiser d'un peu d'eau le dessus et le parsemer de graines de sésame. Eventuellement, faire des grignes (incisions).

Fermer la cocotte et enfourner, démarrage à froid.
Cuire minimum 1 h à 250°C.
Moi, j'aime la croûte bien brune donc, j'ai mis 1 h 10 de cuisson à 250°C.

A la sortie du four, sortir immédiatement le pain de la cocotte et le laisser suer sur une grille.