

## Pain à l'ancienne au levain fermentescible

Source : Blog "Papilles et Pupilles" d'Anne Lataillade.



**C'est un petit pain de 675 g**, tout rondelet et qui me plaît bien. Recette à garder car il a un bon p'tit goût, comme j'aime ! Merci Anne !

A réaliser en machine à pain ou dans le KitchenAid + CUISSON COCOTTE, au four.

100 g de farine complète (T150)  
400 g de farine T55  
2 cc de levain fermentescible  
1,5 cc de sel  
330 g d'eau tiède

**Dans la MAP ou le bol du KitchenAid**, mettre les ingrédients dans l'ordre.

**Pour la MAP** : Régler le programme "pétrissage" ou programme "PIZZA" de 45 min, pour la Pana SD 255. Laisser le pâton doubler de volume, dans la cuve, machine fermée et NON ETEINTE. Compter environ 1 h.

**Pour le KitchenAid** : Mettre le crochet pétrisseur ou le pétrin spirale et pétrir 10 min, laisser reposer 10 min et pétrir de nouveau pendant 10 à 15 min. Mettre un film étirable sur le bol et laisser doubler de volume.

Le pâton a doublé de volume. Chemiser d'un papier cuisson, une cocotte ovale de **27 cm de diamètre**. Faire tomber doucement le pâton dans la cocotte. Fermer la cocotte. Eventuellement, faire des grignes à l'aide d'un cutter, d'une lame de rasoir ou d'une incisettes, si vous avez. Je n'ai pas fait de grignes, elles se sont faites toutes seules, pendant la cuisson.

**NE PAS PRECHAUFFER LE FOUR.**

Mettre la cocotte dans le four et régler le thermostat à **250°C pendant 55 min**. Démouler le pain sur une grille pour qu'il refroidisse.