



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

## Pain cocotte



### Ingrédients:

- 175 g d'eau.
- 20 g d'huile.
- 15 g de levure fraîche sèche
- 150 g farine type 45
- 150 g de farine intégrale
- ~~1 cuil à café de sel fin~~ (compris dans la levure)
- 1 cocotte avec couvercle allant au four (pour ma part ULTRA + de TW)

### Préparation:

Mettre dans le bol du TM31, l'eau, l'huile ainsi que la levure : mélanger 2 min 37° vit.2.

Ajouter la farine et le sel : mixer 10 sec vit 6 puis mettre 2 min vit épi.

Vider le bol et former une boule, la placer dans une cocotte graissée et farinée (pyrex pour moi Ultra plus).

Faire quelques coupes aux ciseaux sur le haut de la boule légèrement huilée puis farinée.

Fermer la cocotte puis enfourner à four froid 220° env 40 min.

\*attention : la levure ne doit jamais être en contact avec le sel (le sel annulant son effet de levage)

<http://cachou66.canalblog.com/>