

Pain cocotte, maïs et safran, *version Thermomix*



Pour 1 gros pain :

300 g d'eau à T°C ambiante

1,5 paquet de levure sèche de boulanger (ou 2 CC rase ou 9 g)

150 g de farine de maïs + 350 g de farine de blé (T55 à 65 idéalement)

1,5 CC de sel + 1 CS de sucre + 1 CS d'huile d'olive + 1 CC de jus de citron (*fac*)

1 dosette de safran (1 CC de poudre de safran, ici)

- Mettre l'eau et la levure sèche dans le bol du Thermomix. Programmer 2 min / 37°C / Vit.2, afin de dissoudre totalement la levure.
- A la sonnerie, verser dans l'ordre suivant : farines - jus de citron (*fac*) - sel - sucre - huile d'olive et safran.
- Programmer 1 min 30 / Bol fermé / Pétrin.
- Sortir la pâte sur un plan de travail fariné (je la trouve plus collante qu'avec uniquement de la farine de blé...), former une boule et la mettre dans un saladier. Recouvrir de film alimentaire pour "étouffer" la pâte.
- Laisser lever 1 heure, dans un endroit tiède (25°C à 30°C), afin que la pâte double de volume.
- Au bout de ce temps, dégazer le pâton et le rabattre. Former ensuite le pain, suivant la forme souhaitée et le déposer dans une cocotte, avec couvercle et allant au four, où on aura déposé, au préalable, un morceau de papier cuisson au fond.
- Grigner le dessus du pâton et le saupoudrer d'un voile de farine.
- Couvrir la cocotte et la mettre à four FROID, à 240°C, pendant 50 à 60 minutes.
- En fin de cuisson, sortir le pain de la cocotte et le laisser refroidir sur une grille.

Sandra L
BFF