

# Pain cocotte



## Pour un pain

**Préparation : 7 minutes**

**Repos : 1h15 à 1h30**

**Cuisson : 55 minutes**

- 500 g de farine de type 55 ou spécial pain blanc ou encore 250 g de type 55 + 250 g de type 80
- 300 g d'eau (*je mets 290g*)
- 25 g de levure fraîche de boulanger ou 1 sachet de levure type briochin ou 10 g
- 10 g de sel

**Matériel : Une cocotte en verre ou en fonte avec couvercle adaptée au four**

*Vous pouvez effectuer le pétrissage dans la machine à pain ou au robot à l'aide du crochet.*

Dans le bol du thermomix, versez l'eau et ajoutez la levure émiettée si celle-ci est fraîche.  
Programmez **2 minutes à 37° vitesse 2**.

Versez la farine et le sel et programmez **5 minutes/pétrin**.

Sortez la pâte du bol, formez une boule et placez-la dans un saladier recouvert d'un papier film.

Laissez reposer minimum 1 heure voire plus (moi je laisse reposer 1h30). La pâte doit doubler de volume.

Après la phase de repos, rabattez la pâte plusieurs fois pour former une boule ou un boudin (pour un moule ovale).

Ici, j'ai façonné la pâte pour un pain rond.

Placez votre pâte dans le plat choisi adapté au four soit en verre ou en fonte.

*Pour la cocotte en fonte, placez un morceau de papier sulfurisé pour sortir le pain plus facilement à la sortie du four.*

*Vous pouvez laisser reposer la pâte encore 30 minutes dans la cocotte fermée. Opération qui n'est pas dans la recette d'origine mais que je fais en fonction du temps que j'ai devant moi.*

Faites des grignes sur le dessus de la pâte, vaporisez d'eau ou mouillez avec les mains et saupoudrez de farine.

Posez le couvercle sur la cocotte.

Glissez dans le four froid et programmez 240° C (220° C pour moi) à chaleur tournante pendant 55 minutes pour moi voire 1 heure pour vous.

Le premier pain (rond) a été cuit dans une cocotte en verre et le deuxième pain (allongé) et tous les suivants se font maintenant dans ma cocotte en fonte ovale (27cm). Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le trancher.