

## **Pain cuit à la cocotte**

500g de farine,  
100g de levain liquide  
5g de levure fraîche de boulanger  
10g de sel  
27cl d'eau

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot ou dans un grand saladier. Malaxez bien et pétrissez bien. Laissez reposer 1h30-2h (voire toute une nuit au frigo si vous n'avez pas le temps de finir toutes les opérations le soir).

Pétrissez de nouveau et dégazez la pâte. Mettez-la en boule et déposez-la dans la cocotte. Humidifiez légèrement la pâte et refaites lever 30-40min environ. Humidifiez largement et griffez la pâte. Posez le couvercle sur la cocotte et enfournez à four froid à 240° pour 1h-1h15.

Le pain est cuit lorsque ça sonne creux quand vous le tapotez dessous.

(cette recette est celle des baguettes Monges d'Eric Kayser, boulanger de renom : si vous souhaitez faire des baguettes, cette recette vous permettra d'en faire 3 à cuire 20-25min à 220°).