

Pain rustique en cocotte Flexipan®

Moules FLEXIPAN® GÉNOISE Ø24 cm

Recette pour votre
Cook'in



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à pain rustique

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 175 g d'eau
- 150 g de farine T55
- 150 g de farine T65
- 20 g d'huile de noisettes ou arachides
- 1 c. à c. de farine T65

Pour le façonnage et la cuisson

- 2 moules à génoise 24 cm
- de la farine T65

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À PAIN RUSTIQUE

Dans le bol, tiédir la levure et l'eau 25 secondes – 40°C - vitesse 2.

Ajouter les farines et l'huile de noisettes ou arachides. Pré-mélanger les ingrédients 30 secondes - vitesse 3.

Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle, couvrir d'un torchon et laisser pousser 25 minutes.

Saupoudrer de farine. Dégazer la pâte 10 secondes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau	25 sec	40°C	2	
	Farines, huile	30 sec		3	
		2 min			
		10 sec			

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Placer un moule à génoise 24 cm sur la plaque alu perforée. Vider la pâte du bol dans le moule dont le fond sera fleuré légèrement.

Rabattre la pâte avec la paume de la main et bouler.

Placer au centre du moule, fariné la surface de la boule de pâte avec la paume de la main.

Avec un couteau bien tranchant, entailler en réalisant un grillage.

Poser le second moule sur le moule à l'envers (comme un couvercle) (les bords doivent être net, sans farine sinon le moule glisse).

Mettre à cuire au four, démarrage à froid 40 minutes à 240°C.(selon four).

A la sortie du four, retirer le pain des moules et placer sur une grille pour garder le croustillant.

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>