

## Pain parfait en cocotte au seigle



Je vous avais déjà proposé le [pain parfait en cocotte](#) et je vous avais dit que j'en étais plus que contente de même pour ce qui est de le refaire. Eh bien voilà ! Je les refais en changeant la farine et quelques petits trucs dans la recette. Pour ce deuxième essai j'ai pris de la farine de seigle plus de la farine T65. Ce pain est toujours excellent si ce n'est meilleur car il a un petit goût rustique...juste excellent ! J'adooore ce pain, je le mange sans rien, juste par gourmandise !

### **Pour un pain de 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

175g de farine T65

175g de farine de seigle

350g d'eau

10g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de vinaigre

1c. à café de sel

#### **Préparation:**

Faites chauffer l'eau dans une bouilloire de façon à ce qu'elle soit très chaude. Ajoutez-y le vinaigre.

Dans un saladier, mélangez les farines, la levure émiettée et le sel. Versez l'eau chaude vinaigrée et remuez le tout avec une spatule de façon à avoir une préparation homogène.

Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez gonfler pendant 4H.

Farinez généreusement votre plan de travail et versez-y dessus la pâte gonflée qui est très collante. Repliez-la sur elle-même en chassant l'air. Répétez ainsi l'opération deux ou trois fois.

Couvrez un saladier assez grand de papier sulfurisé en le faisant dépasser des bords. Versez la pâte dans le saladier et poudrez-la d'un peu de farine. Couvrez d'un linge et laissez reposer durant 2H30.

30min avant la fin de la levée préchauffez le four à 220°C et faites-y chauffer une cocotte pendant 30min.

Quand la levée de la pâte est terminée, transférez la pâte avec le papier sulfurisé dans la cocotte chaude. Couvrez cette dernière avec le couvercle et enfournez pour 30min.

Retirez le couvercle de la cocotte et poursuivez la cuisson durant 30 à 40min.

Sortez le pain du four ainsi que de la cocotte et laissez-le complètement refroidir sur une grille avant de le déguster.