

## Pain de campagne en cocotte



Pour aujourd'hui je vous propose un pain vraiment mais vraiment suuuucculent ! Simple à faire il n'y a vraiment aucune raison pour ne pas le tester et le tester c'est l'adopter ! Cela faisait un petit moment que je n'avais pas fait mon propre pain maison et pendant les vacances j'en ai eu très envie ! D'autant plus quand j'ai vu toutes les farines à pain en faisant les courses ! J'ai donc testé la farine de la marque Francine® pour faire du pain de campagne. Pour ce pain j'ai repris la recette du blog "[Chef Nini](#)" qui proposait un pain blanc en cocotte en y ajoutant du bicarbonate de soude et en remplaçant la farine blanche par de la farine de campagne bien évidemment. Ce pain est vraiment délicieux, savoureux. La croûte est bien croustillante et la mie d'un moelleux....irrésistible !

### **Pour un beau pain**

#### **Ingrédients:**

500g de farine de campagne

5g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à soupe de sel

1/2c. à soupe rase de bicarbonate de soude

1cl de vinaigre blanc

29cl d'eau

#### **Préparation:**

Versez dans le bol d'un robot, la farine, la levure de boulanger émietée dessus, le bicarbonate de soude, l'eau, le vinaigre et le sel.

Mélangez le tout puis mettez à pétrir environ 5min, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

Mettez la pâte dans un saladier et couvrez d'un film alimentaire. Laissez doubler de volume durant 2-3H.

Pétrissez rapidement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Formez une boule et placez-la dans une cocotte pas trop grande préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Incisez le dessus de la pâte en croix. Badigeonnez-la d'eau et saupoudrez un peu de farine sur celle-ci. Couvrez et laissez de nouveau reposer 1H-1H30.

Préchauffez le four 10min avant la fin du temps de repos à 220°C.

Fermez la cocotte et enfournez pour 40min. Retirez le couvercle de la cocotte et poursuivez la cuisson pour 5 à 10min. Le pain doit être bien doré et gonflé.

Sortez le pain de la cocotte, laissez-le refroidir avant de déguster.