

Pain parfait en cocotte rustique



Nouvelle déclinaison du pain parfait en cocotte ! Cette fois-ci je vous le propose en version rustique et aussi en plus gros car il est tellement bon ce pain qu'il part trop vite. En version rustique ce pain est vraiment excellent, savoureux, parfait comme toujours ! Mon pain manquait légèrement de cuisson (comme vous pouvez le voir sur les photos) après la séance photo je l'ai remis un peu au four et c'était bon. Dans la recette je vous mets les bons temps de cuisson.

Pour un gros pain

Ingédients:

700g de farine rustique Francine®

700g d'eau

20g de levure de boulange fraîche

1c. à café de vinaigre

2c. 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 la farine rustique, 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. Poudrez d'un peu de farine. Versez la pâte dans le saladier et poudrez-la aussi 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 40min.

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

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