

Pain parfait en cocotte à la farine de maïs et aux graines de sésame noires



Nouvelle déclinaison du délicieux [pain parfait en cocotte](#) ! Aujourd'hui je le décline avec de la farine de maïs et j'y ajoute des graines de sésame noires. La farine de maïs apporte un goût vraiment parfumé et délicieux; les graines de sésame quant à elles ajoutent un petit croquant. J'ai beaucoup aimé ce pain parfumé, savoureux et le contraste entre la couleur jaune de la mie et le noir des graines.

**Pour un pain de 6 à 8 personnes**

**Ingrédients:**

175g de farine T65

175g de farine de maïs

350g d'eau

10g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de vinaigre

1c. à café de sel

2c. à soupe de graines de sésame noires

**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, les graines de sésame 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 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.