

Pain de campagne en cocotte



Rien de tel qu'un bon pain maison, bien croustillant à l'extérieur et moelleux à souhait à l'intérieur. Moi, personnellement je craque de suite ! Ce pain est très savoureux. Il a vraiment plus et je pense que si vous le confectionnez à votre tour on vous en redemandera chez vous !

Pour un beau gros pain

Ingrédients:

450g de farine blanche

50g de farine de seigle

1,5c. à café de sel

5g de levure de boulanger fraîche

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à soupe de farine

1c. à soupe de lait

Préparation:

Dans le bol d'un robot, versez la levure émiettée avec 28cl d'eau tiède. Attention: trop chaude, l'eau tue la levure. Ajoutez les farines et le sel en évitant le contact de celui-ci avec la levure.

Pétrissez doucement 2min, puis plus fortement durant 10min. Cette étape peut se faire à la main. Huilez un saladier, déposez-y la pâte et recouvrez d'un couvercle ou de film alimentaire. Placez au frais pour 12 à 24H.

Sortez le pâton du frais, retravaillez-le et façonnez-le. Farinez le fond de la cocotte. Déposez le pâton au fond, mettez le couvercle et laissez lever la pâte dans un endroit chaud. Vous pouvez pour cela préchauffer votre four 5min à sa température minimale, l'éteindre et enfournez votre cocotte.

Une fois la pâte levée (comptez 2H), badigeonnez le dessus de lait, saupoudrez de farine avec une passoire fine pour donner au pain une apparence rustique et, avec un couteau très aiguisé, faites des incisions sur le dessus du pâton.

Préchauffez le four à 240°C (th.8-9). Laissez cuire 45min sans ouvrir la cocotte. A la sortie du four, déposez le pain sur grille jusqu'à complet refroidissement.