

# Pain cocotte

Il n'est pas toujours facile de reproduire les conditions boulangères à la maison. Le pain cocotte est une bonne alternative qui permet de donner un «coup de buée» et de conserver une chaleur constante tout au long de la cuisson.

Dans un grand saladier mélangez tous les ingrédients et laissez reposer 5 minutes. Pétrissez ensuite la pâte pendant 10 à 15 minutes.

Vous devez obtenir une pâte souple et lisse.

Laissez lever dans le saladier recouvert d'un linge pendant 1h30 puis réalisez deux ou trois plis, selon la souplesse de la pâte, puis laissez lever à nouveau pendant 1h.

Dans une cocotte en fonte (ou en argile) mettez du papier cuisson découpé à la bonne dimension.

Préchauffez votre four à 240°C avec votre cocotte et son couvercle à l'intérieur pendant 30 minutes. Pendant ce temps mettez en forme votre pain en formant une boule bien ferme.

En prenant garde de ne pas vous brûler, déposez votre pain dans la cocotte. A l'aide d'un couteau bien aiguisé réalisez des entailles assez profondes, remettez le couvercle et enfournez. Au bout de 35 minutes, retirez le couvercle et laissez encore cuire pendant 5 à 10 minutes.

## INGRÉDIENTS

- 450 g de farine de blé bise
- 320 g d'eau
- 10 g de levure boulangère fraîche ou 1 sachet de levure sèche
- 12 g de sel



LES IDÉES DE RECETTES  
DU MOULIN DE LA BORIE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.moulindeborie.com](http://www.moulindeborie.com)