

PAIN EN COCOTTE

NIVEAU DE DIFFICULTÉ : MOYEN

TEMPS DE CUISSON : PLUS DE 2 HEURES

PORTIONS : 6 - 8 PERSONNES



INGRÉDIENTS

600 g de farine

36 cl d'eau

1 cc de levure sèche

Gros sel

Huile végétale

Huile d'olive



MÉTHODE

Dans un robot de cuisine équipé d'un crochet de pétrissage, mélangez la farine, l'eau, la levure et le sel. Mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit homogène, 5 à 10 minutes. Lorsque la pâte semble homogène, coupez un morceau et étirez-la. Si elle devient transparente, elle est suffisamment pétrie. Si ce n'est pas le cas, continuez à pétrir.

Retirez le bol du robot et couvrez-le avec un film plastique. Laissez la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit 2 à 4 heures.

Retournez la pâte sur un plan de travail et pétrissez-la pour dégazer. Façonnez-la grossièrement en boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la reposer pendant 10 minutes.

Façonnez la pâte en une boule serrée - plus elle est serrée, mieux c'est - en la roulant

sur la surface de travail entre vos paumes.

Graissez le fond et les bords d'une cocotte ronde Signature en fonte émaillée Le Creuset de 24 cm d'huile végétale. Mettez la pâte au centre de la cocotte et ajoutez le couvercle. Laissez à nouveau lever la pâte, 30 à 60 minutes (moins s'il fait très chaud et humide, plus s'il fait froid).

Préchauffez le four à 230°C.

Badigeonnez la pâte d'huile d'olive. Taillez le pain avec un couteau, en faisant une croix ou selon vos envies; cela permettra à la pâte de gonfler correctement. Saupoudrez la pâte de sel. Couvrez la cocotte et enfournez.

Au bout de 30 minutes, retirez le couvercle, baissez la température du four à 190°C et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le pain soit bien doré et bien cuit. Il doit avoir une température interne d'environ 90°C. Laissez reposer le pain sur une grille pendant au moins 30 minutes afin que l'intérieur finisse de cuire.

