

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PAIN COCOTTE

Pour une cocotte de 22 cm de diamètre :

150g farine T65 – 150g farine T80 – 100g farine de seigle T130 – 3 càs mélange graines « choix du boulanger » - 15g levure de boulanger fraîche - 7g sel - 33 cl de bière blonde

Dans le bol du robot muni du crochet mélanger les farines, les graines et la levure émiettée.

Ajouter la bière puis le sel. Pétrir durant 20 minutes. Verser la pâte dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur durant une nuit. Le lendemain verser la pâte sur le plan de travail bien fariné. La plier, replier, la rouler, la pincer tout le long, la mettre en boule et la laisser reposer pendant 1h00. Au bout de ce temps préchauffer le four à 220° (th. 7-8) avec la cocotte vide et fermée avec son couvercle. Elle doit être bien chaude au moment où l'on met le pain. Sortir la cocotte du four, l'ouvrir (attention la cocotte est brûlante), déposer la pâte, fariner le dessus et strier à l'aide d'une lame de rasoir, refermer très vite la cocotte. Remettre au four.

Laisser cuire 40 minutes à couvert. Ôter le couvercle et poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes pour que la croûte soit bien dorée et croustillante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr