

PAIN COCOTTE SANS PÉTRISSAGE

Pour réaliser un bon gros pain, il vous faut :

- 1 kg de farine, préférez-la bio et variez les plaisirs en testant différents mélanges

- 600 ml d'eau

- 1 c à s rase de levure sèche ou 20 g de levure fraîche délayée dans un peu d'eau chaude

- 10 g de sel

Préparation : 15 minutes

Temps de pause : 2h (ou mieux 12h) + 30 min

Temps de cuisson : 30-40 minutes + 15 minutes

Mélangez les ingrédients dans un grand bol, cul-de-poule,
et laissez reposer 2 heures sous un essuie propre.

Si vous optez pour une poussée de 12h, recouvrez d'un papier film bien serré
pour éviter que le haut de la pâte ne sèche.

Allumez le four à 200°C et placez-y votre cocotte vide.

Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné, pliez-la 3-4 fois
et laissez reposer 30 minutes sous un essuie propre.

Sortez la cocotte du four et placez-y votre pâton,

fermez avec le couvercle et enfournez 35-40 minutes.

Retirez le couvercle, montez la température à 240°C et poursuivez la cuisson 15 minutes.

Sortez le pain de la cocotte et laissez-le refroidir sur une grille