

Faire son pain en cocotte



Proposée par Marie Didier

En partant de <http://buzzultra.com/recette-pain-sans-machine-petrissage-boulangerie/?fbclid=IwAR0TS8wolKmnJw8ntJNgBj3bEvXbAD8lrgr319Fj45Hs4AsALbnAOGUHF7k>

Matériel nécessaire :

- Farine
- Levure de boulanger
- Sel
- Eau
- Marmite en fonte

Dans un bol, mélangez 3 tasses (330g) de farine tout usage, ¼ c. à café de levure active sèche ou instantanée et 1 c. à café de sel. Incorporez 1 ½ tasse (375ml) d'eau chaude mais non bouillante. Couvrez d'une pellicule de plastique et laissez reposer 3 heures.

Après ce délai, mettez la pâte sur une surface enfarinée, et saupoudrez un peu de farine. Avec un grattoir, repliez-la de 10 à 12 fois, et façonnez en boule

Transférez dans un bol tapissé de papier cuisson et couvrez avec une serviette. Laissez reposer 35 minutes.

Mettez la marmite en fonte avec couvercle dans le four non préchauffé. Allumez le four et faites chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne 230°C, environ 35 minutes.

Lorsque la température est atteinte, retirez la marmite du four et transférer le papier cuisson et la pâte dans la marmite. Couvrez et faites cuire pendant 30 minutes.

Après la cuisson, enlevez le couvercle et le papier puis remettez au four à découvert de 10 à 15 minutes supplémentaires.