

Ce pain est génial !

La recette est faite pour tous ceux qui n'ont ni machine à pain, ni pétrin et pas le temps pour le pétrissage manuel

(qui est technique et assez long environ 20 minutes)

Temps de levage 18 à 20 heures

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

500 gr de farine T65 ou T55 ou T80 bise T 150 (mélange entre elles aussi)

8 gr sel de guérande fin ou gros (diluer ce dernier dans l'eau avant de l'incorporer)

2 gr de levure fraîche

350 gr d'eau

Méthode de travail :

Dans un saladier mélanger tous les éléments secs (farine sel levure)

Ajouter l'eau et mélanger le tout grossièrement sans pétrir (3minutes environ)

Couvrir d'un torchon humide et laisser reposer à température ambiante 20/25° durant 18 à 20 heures.

Jour même : la pâte aura doublée de volume

Etaler de la farine sur un torchon et sur le plan de travail.

Versez la pâte sur le plan de travail fariné, Soulevez le bord de la pâte et rabattez-le au milieu de la "boule" de pâte en répétant cette manipulation sur les trois autres bords de la pâte.

Ensuite retournez la pâte sur le torchon fariné, refermé le torchon et laissez lever 2 heures à température ambiante la face lisse dessus et la clé ou soudure dessous.

30 minutes avant la fin des 2 heures de levée :

Préchauffer le four à 250° avec une cocotte vide et son couvercle (ne pas mettre de cocotte avec des poignées sensibles au feu) elle peu être en fonte ou en pyrex.

Le four étant à température de 250° sortir la cocotte en faisant très attention c'est chaud , attrapez le torchon et faites tomber le paton au fond de la cocotte (la soudure dessus),la face lisse touchant le fond (plus la face pliée est ridée,plus votre pain aura un look sympa avec plein de cicatrices (grignes naturelles) refermer avec le couvercle et cuisson pour 45 mn.

15 mn avant la fin de cuisson enlever le couvercle de la cocotte afin que le dessus du pain puisse dorer .

Si le pain est cuit il sonne creux quand on lui tape dessous.

Mettre le pain sur une grille pour qu'il refroidisse.

Vous pouvez aussi mélanger à la pâte des noix ou pruneaux ou graines de céréales ect..... selon vos envies.

A déguster nature ou avec fromage , jambon à vous de choisir et bon appétit !