

Pain cocotte ultra-facile (sans pétrissage)

- Temps de préparation: 2mn + repos 12h
 - Temps de cuisson: 45mn
 - Temps Total: 47mn
-

Description

Apprenez à réaliser du pain maison – la méthode ultra-facile sans pétrissage pour un résultat optimal : une croûte dorée et croustillante et une mie à la texture parfaite. Une recette à conserver à vie.

Ingrédients

- 360g de farine
 - 1 1/2 c . à café de sel
 - 1/2 c . à café de levure boulangère sèche
 - 360 ml d'eau à température ambiante
-

Instructions

1. Dans un saladier, mélanger ensemble la farine, le sel et la levure sèche. Verser l'eau à température ambiante et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une sorte de boule collante et humide, mais en aucun cas liquide. Si la pâte apparaît un peu trop liquide, ajouter un peu de farine, juste ce qu'il faut pour former une boule irrégulière (elle doit rester collante et humide). Couvrir le saladier avec un torchon ou du film alimentaire et laisser reposer toute une nuit (environ 12 heures) à température ambiante.
2. Le matin suivant, préchauffer le four à 230°C et y placer une cocotte en fonte ou en céramique vide avec le couvercle, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, ou idéalement 30 minutes.
3. Lorsque le four est chaud, retirer la cocotte. En recouvrir le fond de papier sulfurisé (attention, c'est très chaud !). Retirer la pâte du bol en raclant les bords, former une boule à la main et la déposer dans le fond de la cocotte (la pâte doit être légèrement collante et irrégulière, c'est normal). Saupoudrer d'un peu de farine et enfourner avec le couvercle pendant 30 minutes. Retirer le couvercle et cuire pendant encore 10-15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Transférer sur une grille et laisser refroidir. C'est prêt !