

PAIN EN COCOTTE SANS PETRISSAGE ET INRATABLE

Ingrédients

- 370 G de farine
- 3 G de levure boulangère + eau 6 cl pour délayer la levure
- Eau 29 cl
- 5 G de sel

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte humide et collante
- Recouvrir d'un film alimentaire votre saladier
- Laisser fermenter à température ambiante 5h/6h
- La pâte a doublé de volume et a formé quelques bulles
- Refariner la généreusement afin qu'elle ne colle plus à vos doigts toujours en la prenant par en dessous
- Plier la plusieurs fois 5/6 fois sur elle-même
- Formez une boule
- Recouvrez le saladier encore une fois avec un film alimentaire
- Laissez encore 1h à fermenter elle va regonfler
- Pendant ce temps mettre votre cocotte avec son couvercle au four à 230 degrés 15 minutes
- Sortez la cocotte chaude du four puis placez la boule au centre de celle-ci faites avec un couteau faites 2 entailles dans un sens puis dans l'autre mettre le couvercle
- Laisser cuire 35 minutes puis enlever le couvercle et laissez encore 10 bonnes minutes au four
- Sortez le pain du four et laissez refroidir

