

Pain sans pétrissage à la cocotte

Ingrédients pour un pain :

- 375 g de farine T65
- 30 cl d'eau tiède
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 1/3 cs de sel fin



1. Versez dans un saladier la farine, la levure et le sel. Mélanger.
2. Ajouter l'eau et mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène (c'est très rapide).
3. Répartir un peu de farine sur la pâte.
4. Couvrez le saladier d'un linge et laissez la pâte à température ambiante pendant une nuit (plus c'est long, mieux c'est). Elle doit avoir doublé de volume.
5. Le lendemain, mettre le four à préchauffer à 250°C avec la cocotte à l'intérieur (j'ai pris une cocotte de 17 cm de diamètre).
6. Lorsqu'il est à température, transférer la pâte dans la cocotte (se servir d'une corne, car la pâte est très collante). Attention à ne pas se brûler, la cocotte est très chaude.
7. Fermer la cocotte et enfourner pour 40 minutes.
8. Retirer le couvercle de la cocotte et continuer la cuisson pour 10 minutes supplémentaires pour que la croûte soit bien dorée.
9. Démouler de suite (retourner la cocotte sur le plan de travail) et faire refroidir le pain sur une grille.