

# Recettes de base boulangerie/pâtisserie

## *Pain cocotte rapide et facile*

<p><u>Ingrédients pour 1 pain de 250 gr</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 gr de farine type 55</li><li>• 1 cuillère à café de sel</li><li>• 2 cuillère à café de levure instantané (sèche) ou 10 gr de levure fraîche</li><li>• 110 ml d'eau</li><li>• 1 cuillère à café de sucre en poudre (facultatif)</li></ul>	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 10 mn</p> <p>Levage : 1 heure</p> <p>Cuisson : 30 mn + 15 mn</p>
--	--

Mettre la farine, le sel, la levure, le sucre (facultatif) dans la cuve du pétrin.

Mettre en route sur une vitesse faible le pétrissage et verser l'eau.

Pétrir pendant 10 mn jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois de la cuve.

Fariner la pâte et en faire une boule.

Laisser reposer à température ambiante ou mieux sur la position levage du four (si elle existe : 40°) pendant 1 heure.

La pâte a doublé de volume.

L'étaler délicatement sur le plan de travail.

Façonner le pain en roulant la pâte sans trop serrer de manière à obtenir un pain de la taille du moule en fonte.

Le mettre dans le moule tapissé de papier sulfurisé.

Inciser le pain de plusieurs raies.

Mettre au four sans préchauffage préalable et cuire à 240° pendant 30 mn dès la température atteinte.

Au bout de ces 30 mn, enlever le couvercle du moule et finir de cuire à la même température (240°), pendant encore 15 mn.

Sortir le moule du four à la fin de la cuisson et badigeonner le pain avec un pinceau mouillé d'eau.

Démouler le pain.

C'est prêt.