



Pain sans pétrissage et cuisson en cocotte

Ingrédients :

- 400gr de farine T65
- 280 à 300 ml d'eau froide (fonction de la qualité des farines)
- 1,5 cuillère à café rase de sel (8gr)
- 1/4 de cuillère à café (2 gr) de levure de boulanger en cube ou déshydratée
-

Préparation : 3 minutes

1. Faire fondre la levure dans un peu d'eau prélevée sur la quantité d'eau nécessaire pour faire le pain.
2. Mettre la farine dans un saladier. Ajouter le sel. Mélanger. Ajouter la levure délayée puis le reste de l'eau. Mélanger pour homogénéiser la pâte qui est humide et collante (ce qui est normal).
3. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 12h* à température ambiante (20-24°C). La pâte double de volume et forme des bulles.
4. Fariner généreusement le plan de travail et basculer la pâte sur le plan de travail à l'aide d'une corne ou d'une spatule. Replier-la 2 à 4 fois sur elle-même en farinant légèrement entre les plis.
5. Former une boule avec le pâton (fariner légèrement pour que la pâte ne colle pas aux mains), fariner un papier sulfurisé et poser le pâton plis vers le haut. Fariner-le et laisser reposer le temps que le four préchauffe.
6. Préchauffer le four à 230 °C 30 minutes avec dedans une cocotte en fonte (ou en verre) et son couvercle .
7. Sortir la cocotte avec précaution du four, déposer le papier sulfurisé avec le pâton dans la cocotte. Refermer, mettre au four et faire cuire 30 minutes avec le couvercle puis 15 minutes sans le couvercle jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée !
8. Sortir le pain de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.

Bonne dégustation !

*ou jusqu'à 24 h en fonction de la température de la pièce.

Recette inspirée des sites : [www.https://www.sullivanstreetbakery.com/jim](https://www.sullivanstreetbakery.com/jim)
<http://christelleisflabbergasting.com/>
www.cuisine-campagne.com