

Pain cocotte au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 52 min	Durée : 57 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapas : 16	Astuces : 13	

Ingrédients

250g de farine
160g d'eau
10g de levure
1CàC de sel
1CàC d'huile

Etapas

Â»

Mettre l'eau et la levure dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 2 minutes sur 37°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sel et l'huile.

Â»

Régler 3 minutes en fonction épi.

Â»

Mettre la pâte dans un saladier et le couvrir d'un linge humide.

Â»

Mettre le saladier dans un endroit chaud et laisser lever la pâte 1 heure 30.

Â»

Fariner le plan de travail, déposer la pâte dessus, et dégazer la pâte en appuyant fermement avec la paume de la main.

Â»

Former une boule avec cette pâte.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé dans le fond de la cocotte et déposer la boule de pâte dessus.

Â»

Mettre le couvercle de la cocotte et laisser à nouveau lever la pâte 30 minutes.

Â»

Grigner le pain à l'aide d'un couteau.

Â»

Mouiller légèrement le haut du pain avec un pinceau.

Â»

Fariner la boule de pain.

Â»

Remettre le couvercle de la cocotte.

Pain cocotte au magimix

Â»

Enfourner 50 minutes sur 250°C.

Â»

A la sortie du four, mettre à refroidir le pain sur la grille du four.