

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pain pétri à l'aide du Kitchenaid  
et cuisson cocotte

## Pain à la farine de quinoa



### Recette sans poolish

Dans la cuve de la machine à pain

400 g de farine T65 (ou 55)  
1 cc de sel  
100 g de farine de quinoa  
1 sachet de levure sèche ou 6 g environ  
OU 12 g de levure fraîche  
300 g d'eau tiède

### Recette AVEC poolish rapide de 4 h

Dans un saladier, faire la poolish

140 g de farine T65 (ou 55)  
30 g de farine de quinoa  
2 g de levure sèche ou 4 g de levure fraîche  
150 g d'eau tiède  
Bien remuer au fouet, fermer le saladier à l'aide d'un film étirable et  
laisser à **température ambiante pendant 4 h**, le temps que la poolish bulle

Au bout des 4 h : votre poolish est en forme et bulle bien ! Vous pouvez faire votre pain...

Dans la cuve de la machine à pain

1 cc de sel  
260 g de farine T65  
70 g de farine de quinoa  
La pointe d'une cuillère de levure (sèche ou fraîche)  
150 g d'eau  
+ LA POOLISH

**Pour les 2 versions, mettre le programme PIZZA de 45 min (pour la panasonic)  
ou le programme "pâte levée" pour les autres machines.**

Votre pâton a doublé de volume, le déposer sur un plan de travail fariné.  
Le façonner en boule et le mettre dans votre cocotte chemisée d'un papier cuisson.  
Faire éventuellement des grignes (je n'en ai pas fait). Fermer la cocotte.

Enfourner départ four froid, **régler 55 min à 250°C**  
puis éventuellement 5 min de + sans le couvercle de la cocotte  
pour obtenir une croûte + ou - brune.