

## *Fées Mains by Marjorie*



### **Pain Cocotte :**

**Les ingrédients** : 230g de farine d'épeautre – 270g de farine complète – 25g de levure de boulanger fraîche – 1 CàS de sel – 30cl d'eau

**La veille** : Dans un bol, émietter la levure de boulanger et la dissoudre dans l'eau tiède.

Mélanger

Dans un saladier, mélanger les farines et le sel puis ajouter l'eau et la levure et mélanger avec une cuillère en bois. Pétrir la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter un peu d'eau si besoin pour obtenir une pâte un peu humide.

Recouvrir le saladier d'un linge et laisser pousser la pâte pendant 12h.

**Le lendemain** : Enfourner la cocotte et son couvercle à vide en préchauffant le four à 240°C. Former une boule de pâte. Lorsque le four est chaud, retirer la cocotte et déposer à l'intérieur une feuille de papier cuisson. Déposer la boule de pâte et fariner le dessus puis faire, à l'aide du dos d'un couteau, un quadrillage sur le dessus du pain.

Fermer la cocotte et enfourner pendant 30mn sans ouvrir la cocotte puis maintenir la cuisson à découvrir 10 à 15mn selon la cuisson souhaitée.

Déposer le pain sur une grille à pâtisserie avant de le déguster froid ou tiède.

*Fées Mains by Marjorie*

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>