

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255 et cuisson cocotte

## Pain multigrains au levain de chez Gheerbrant

Recette perso.



Je n'ai pas mis de levure, **seulement du levain.**

Dans la cuve de la pana

1 cc de sel (j'ai mis 5 g de fleur de sel de Camargue)  
300 g de farine "multigrains"  
200 g de farine T65  
270 g d'eau  
120 g de levain liquide

**BASIC BAKE DOUGH > 2 h 20**

1. Sortir le pâton sur le plan de travail fariné.
2. Le façonner en formant une belle boule, clé en-dessous.
3. Le déposer dans une cocotte en fonte de 24 à 26 cm, chemisée d'un papier cuisson.
4. Faire une ou plusieurs grignes (incisions).
5. Fermer la cocotte. Enfourner à four froid.

**Cuisson 50 min à 250°C puis sans couvercle pendant 5 min.**

La farine "multigrains" se compose de : Farine de blé, de maïs, d'orge et de millet, flocons d'avoine, graines de tournesol, sésame, soja, lin, gluten, levain de seigle, malt, dextrose, amylases, acide ascorbique.