

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

Pétrissage en machine à pain et cuisson cocotte

Pain bis tout simple

Voici **un pain bis tout simple**, à pétrir dans n'importe quelle machine à pain. Croustillant à souhait, il n'attend plus qu'une bonne cuillère de votre confiture ou votre petit fromage préféré, pour vous régaler les papilles...



Dans la Pana ou tout autre MAP

2 cc de levure de boulanger
1 CS de gluten de blé* (à trouver en magasin bio)
500 g de farine T80 (farine bio)
360 g d'eau tiède
1 cc de sel fin

*Si vous n'utilisez pas de gluten, votre pain sera un peu + plat, voilà tout.

Programme "Pizza" pour la pana, de 45 min ou programme "pâte levée" de votre MAP. Ne pas éteindre celle-ci au bip final.

Après les 45 min de programme, j'ai laissé lever environ 1 h mais toutes les 30 min, je soulevais légèrement le couvercle pour surveiller la pousse.

Pendant ce temps de levée, j'ai chemisé ma cocotte en fonte ovale d'un papier cuisson. J'ai trouvé des feuilles de cuisson pré-découpées chez "Albal" de 42 X 38 cm, vendues par 16 dans l'emballage. Je trouve que c'est pratique car les feuilles sont de grandes dimensions et couvrent bien le fond et les parois de la cocotte.

Lorsque le pâton est arrivé en haut de la cuve, j'ai sorti celle-ci sans à-coups, pour ne pas que "le pain" retombe...puis j'ai laissé tomber le pâton doucement, dans la cocotte, sans le toucher ni le faire retomber. Pas de dégazage non plus.

J'ai légèrement vaporisé d'eau le dessus du pâton, saupoudré de graines de sésame dorées et fariné à l'aide d'une passette.

Cuisson départ four froid :

50 min à 250°C avec couvercle

5 ou 10 min à 250°C sans le couvercle, pour faire dorer ou noircir la croûte du pain.