

## Pétrissage Machine à pain

### Miche de campagne facile cuisson cocotte

Ce PAIN DE CAMPAGNE pèse 1 kg !



#### Dans la cuve de la machine

- 2 cc + 1/4 de cc de levure sèche (ou 7 g) ou 14 g de levure fraîche en cube
- 700 g de farine de campagne
- 460 g d'eau tiède
- 8 g de sel

**Programme "Pizza" pour la pana, de 45 min.** Ne pas éteindre la machine au bip final.

Après les 45 min de programme, j'ai laissé lever et environ toutes les 30 min, je soulevais le couvercle doucement pour voir où en était la pousse.

Pendant ce temps de levée, j'ai chemisé ma cocotte en fonte ronde 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 ma cocotte en fonte.

Au bout de 1 h 40 min (après les 45 min du programme de la machine), lorsque j'ai vu que le pâton allait déborder, j'ai sorti la cuve prudemment, sans à-coups, pour ne pas que la masse retombe...



et j'ai laissé tomber le pâton doucement, sur le papier cuisson dans la cocotte, sans le toucher ni le faire retomber. Je n'ai pas fait d'incisions (ou grignes).



J'ai fariné le pâton à l'aide d'une passette.



Cuisson départ four froid :

**40 min à 250°C avec couvercle**

**10 à 15 min à 250°C sans le couvercle**, pour faire dorer ou noircir la croûte du pain.

Diamètre de la miche : celle de la cocotte. Pour vous donner une idée du diamètre, le couvercle de ma cocotte en fonte mesure 27 cm.

Hauteur de la miche : environ 13 cm.

**Temps total : 3 h 15 (pour ma part)**

**Temps en machine + temps de levée + temps de cuisson.**