

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

Recette MAP + cuisson cocotte

Petite miche de pain bis au levain

Ce petit pain est idéal pour 2 ou 3 personnes.....
Le mien pesait 420 g et mesurait 17 cm de long pour 9 cm de haut



Dans la cuve de votre MAP

250 g de farine T80
170 g d'eau
80 g de levain liquide Kayser (bien actif)
4 g de sel fin

Pas de levure dans cette recette car si votre levain a bien bullé, il fera bien son travail et fera pousser la pâte sans avoir besoin de levure.

Pour la machine à pain PANASONIC, je précise que l'on met les liquides en dernier....contrairement aux autres machines.

Régler votre programme PATE LEVEE.

(Basic bake dough pour la pana qui dure 2 h 20)

A la fin du programme, ne pas éteindre la machine mais laisser lever dans la cuve (maintien au chaud) afin que le pâton double de volume. (compter 1 à 2 h).

Chemiser votre cocotte en fonte d'un papier cuisson mouillé et égoutté puis fariné. Y déposer votre pâton bien façonné en boule.

Enfourner dans le four froid et régler 50 min à 250°C.

Recette de Jane (ingrédients/2)