

Pain cocotte aux céréales

Bonjour,

C'est parti!!! Je me lance dans l'aventure des blogs de recettes.

La première recette que je partage avec vous est un pain cocotte aux céréales. J'ai utilisé le Thermomix pour le pétrissage mais vous pouvez adapter la recette avec un autre robot.



Ingrédients:

300g d'eau

20g de levure fraîche

500g de farine multicéréales Francine

10g de sel

Préparation:

- 1-Mettre l'eau et la levure émiettée dans le bol et programmer 2 min 37°C Vit 2.
- 2-Ajouter la farine et pétrir 2 min. Verser le sel et pétrir à nouveau 2 min.
- 3-Rassembler la pâte et la laisser pousser environ 1 heure dans un saladier fariné.



- 4-Lorsque la pâte a bien levé, la dégazer et la mettre en forme. Poser le paton sur du papier sulfurisé dans une cocotte avec couvercle. Fariner et grigner le pain. Couvrir et enfourner à **four froid** pour 50 min à 250°C.





5-A la fin de la cuisson, retirer le couvercle et faire refroidir le pain sur une grille.

