

Difficulté ★★★

Pain maison

 1 boule de pain

 15 min

 45 min

 12h

INGREDIENTS

600g de farine T55

450ml d'eau tempérée

2 càc de sel

3g de levure sèche boulangère



INSTRUCTIONS

• La veille :

- Dans un bol verse l'eau, la levure sèche boulangère, la farine et le sel.
- À l'aide du manche d'une cuillère en bois (ou à la main), mélange le tout en ramenant les bords vers le centre : Ta pâte sera collante pas de panique, c'est normal.
- Quand le mélange est bien homogène, recouvre ton bol d'un papier film alimentaire ou d'un torchon.
- Laisse reposer 3h à température ambiante puis, toute la nuit (12h minimum/ 48h maximum) au frais.

• Le lendemain :

- Récupère ta pâte, celle-ci doit avoir plein de bulles qui montrent que ton levain a bien gonflé et surtout, qui promettent du bon pain maison !
- Farine ton plan de travail et découve ta pâte sur la farine.
- Avec tes mains, étire ta pâte afin de replier les bords vers le centre afin de donner du volume et obtenir un rond bien gonflé.

- Dépose ta boule sur un cercle de papier cuisson ou de papier silicone (idéalement un cercle de la taille du fond de ta cocotte) puis recouvre ta boule de pâte d'un torchon et laisse reposer 45 minutes à température ambiante.
- Pendant ce temps, préchauffe ton four à 240° et place ta cocotte dans le four.
- Une fois le temps de repos écoulé, saupoudre ta boule de pâte avec un peu de farine.
- Puis, à l'aide d'une lame bien tranchante, entaille ta pâte en réalisant les motifs de ton choix : C'est ce qu'on appelle : Faire des grignes sur le pain. Pour cela j'utilise d'ailleurs ce que l'on appelle : Une grignette. Mais tu peux tout aussi bien utiliser un couteau bien tranchant.
- Sors ta cocotte du four : ATTENTION utilise des gants de cuisine pour la manipuler car elle sera extrêmement chaude !
- Récupère ta boule de pâte avec le cercle de papier sur laquelle elle repose puis, dépose-la dans le fond de la cocotte.
- Ferme la cocotte avec le couvercle puis enfourne 15 min à 240° puis, 15 minutes à 230° puis, termine la cuisson sans le couvercle pendant 15 minutes toujours à 230° .
- À la sortie du four dépose ta boule de pain sur une planche à découper puis, laisse-la un peu redescendre en température avant de la trancher.
- Tu ne vas plus pouvoir t'en passer !!

CONSERVATION

Le pain maison se conserve bien emballé dans un torchon puis, dans une boite hermétique (idéalement une boite à pain) pendant 3 à 5 jours.