

Pain à la cocotte sans pétrissage

Recette tirée de <https://www.cuisineculinaire.com/pain-sans-petrissage-a-la-cocotte>.

Recette modifiée perso

Ingrédients

- 420 grammes de farine
- 1¼ cuillère à café de sel
- 80 à 100g de levain (et si c'est 110, on s'en fout, ça passe quand même)
- de l'eau tiède, à tout le moins à température ambiante

Préparation

- dans un grand bol en verre, mettez votre farine, le sel et le levain
- versez l'eau petit à petit en mélangeant avec une spatule en silicone. La pâte sera collante, c'est normal. Attention de ne pas mettre trop d'eau, la pâte ne doit pas être liquide ! Pour la quantité d'eau, il faut y aller par petites touches. Dès que la pâte est collante de partout, c'est tout bon
- couvrez le bol avec un couvercle et un torchon propre. Laissez lever dans un endroit à l'abri des courants d'air pendant 18 à 21 heures. Au besoin, couvrez le bol avec une couverture s'il fait froid dans la cuisine. La pâte va tripler de volume et s'étaler
- au bout de ce temps, une fois que la pâte a triplé de volume, dégazez-la à l'aide de la spatule en silicone ou de vos mains
- fleurez généreusement votre plan de travail (saupoudrez-le de farine) et versez la pâte dessus (elle est pas mal liquide). Saupoudrez également de farine la surface de la pâte : la pâte ne colle plus aux mains.
- pétrissez longuement (10/15 minutes) la pâte à la main, en rajoutant au besoin de la farine. La pâte doit devenir relativement élastique et ne plus coller aux endroits où elle se déchire (si vous la pétrissez correctement, elle va se déchirer par endroit et laisser apparaître de la pâte encore collante.
- couvrez et laissez lever le pâton 2 à 3 heures. Il va doubler de volume.

- quarante minutes avant la fin de la deuxième levée, placez une cocotte en fonte avec son couvercle dans le four froid. Placez une grille avec deux ramequins pleins d'eau en dessous de la grille de la cocotte. Faites chauffer le four à 230°C en laissant la cocotte avec le couvercle dedans.
- au bout de 40 minutes, retirez la cocotte en fonte du four, glissez la pâte dedans en renversant le torchon. Badigeonnez d'eau la pâte avec un pinceau. Remettez le couvercle et laissez cuire à couvert pendant 35 minutes.
- enlevez le couvercle et continuez la cuisson encore 10 à 20 minutes. La croûte doit être dorée.
- une fois cuit, mettez votre pain à refroidir sur une grille.

Recette de départ

Ingrédients

- 420 grammes de farine
- 1¼ cuillère à café de sel
- ¼ à ½ cuillère à café de levure boulangère déshydratée
- ±400 millilitres d'eau tiède

Préparation

- dans un grand bol en verre, mettez votre farine, le sel et la levure (vous pouvez aussi mettre la levure dans l'eau, mais il faudra alors la réchauffer un peu)
- versez l'eau petit à petit en mélangeant avec une spatule en silicone. La pâte sera collante, c'est normal. Attention de ne pas mettre trop d'eau, la pâte ne doit pas être liquide ! Selon la farine et sa capacité d'absorption de l'eau, il est possible que vous n'ayez besoin que de 200 millilitres d'eau, comme c'est le cas pour moi.
- couvrez le bol avec un film plastique et un torchon propre. Laissez lever dans un endroit à l'abri des courants d'air pendant 18 à 21 heures. Au besoin, couvrez le bol avec une couverture s'il fait froid dans la cuisine. La pâte va tripler de volume.
- au bout de ce temps, une fois que la pâte a triplé de volume, dégazez-la à l'aide de la spatule en silicone ou de vos mains, formez une boule puis versez-la sur un linge propre préalablement saupoudré de farine ou de semoule de maïs. Saupoudrez également la surface de la pâte.
- couvrez et laissez lever le pâton 2 à 3 heures. Il va doubler de volume.
- trente minutes avant la fin de la deuxième levée, placez une cocotte en fonte avec son couvercle dans le four froid. Faites chauffer le four à 230°C en laissant la cocotte avec le couvercle dedans.
- au bout de 30 minutes, retirez la cocotte en fonte du four, glissez la pâte dedans en renversant le torchon. Remettez le couvercle et laissez cuire à couvert pendant 35 minutes.

- enlevez le couvercle et continuez la cuisson encore 15 à 20 minutes. La croûte doit être dorée.
 - une fois cuit, mettez votre pain à refroidir sur une grille.
-

Révision #6

Créé 23 janvier 2020 16:00:38 par Luc

Mis à jour 29 avril 2020 16:38:53 par Luc