

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

CONSEILS D'UTILISATION PAIN CUIT EN COCOTTE

Ingrédients: (pour un pain de 550 gr environ)

350 gr de farine spéciale à pain (contient déjà le sel), 160 gr à 190 gr d'eau, 7 gr de levure sèche instantanée, 8 gr de beurre ramolli

Une cocotte en fonte de 20 à 24cm de diamètre.

Mettre la farine spéciale à pain, l'eau et la levure dans le bol de votre robot et pétrir à vitesse 1 jusqu'à l'obtention d'une boule souple qui se décolle de la paroi (5 minutes environ). Ajoutez le beurre coupé en cubes, pétrir à vitesse 2 pendant 10 minutes. La pâte doit se détacher de la paroi du bol.

Faire lever votre pâton sous un torchon dans une pièce chaude pendant 1h30 minimum. (Pâte double de volume)

Reprendre votre pâte sur un plan de travail fariné. Pétrissez quelques instants à la main. Façonnez en forme de boule adaptée à la taille de la cocotte.

Huilez la cocotte, ou la tapisser d'un papier sulfurisé. Placez la pâte dans la cocotte, posez le couvercle et laissez lever pendant 30 à 40 minutes.

Lorsque le pain est prêt, vaporisez un peu d'eau sur le dessus afin de fixer des graines ou de la farine en décoration. À l'aide d'une incisette, faire des entailles sur le dessus du pain (en croix, en étoile pour un pain rond). Inclinez la lame à 30° pour couper une fine couche de pâte.

Enfourner, choisir la température du four : 230°C pour un pain (200°C pour une brioche) pour une durée de 45 min, **AVEC LE COUVERCLE fermé**. Il est inutile de faire le " coup de buée " ou de mettre un récipient avec de l'eau dans le four.

Retenez votre envie de soulever le couvercle pendant la cuisson !!! (au moins au cours des 35 premières minutes), vous serez récompensés de votre patience. La présence du couvercle assure l'humidité nécessaire au développement du pain ! Au bout de 45 minutes, le pain est cuit, énormément gonflé, avec des grignes splendides. Si la cuisson ne semble pas suffisante (cela dépend de vos préférences), prolonger la cuisson 5 minutes par 5 minutes après avoir ôté le couvercle.

Sortir immédiatement le pain cuit de la cocotte et le poser sur une grille suffisamment haute pour que l'humidité du pain s'évapore sans ramollir la croûte. Laissez refroidir et dégustez !!! Même un peu chaud, c'est trop bon !!!