

Ingrediënten

500 g Farine

32 cl Eau tiède

1 cuil. à café Sel

20 g Levure fraîche du
boulangier

**Recept**

- 1** Mettez l'ensemble des ingrédients dans le bol de votre robot et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 - 2** Recouvrez votre pâte et laissez-la reposer dans le bol 1 h 30 à température ambiante.
 - 3** Dégazez la pâte.
 - 4** Déposez-la dans la cocotte garnie d'une feuille de papier sulfurisé.
 - 5** Couvrez votre pâte et laissez-la lever pendant 30 min.
 - 6** Scarifiez la surface de votre pâte. Fermez la cocotte avec son couvercle. Enfournez à four froid puis allumez-le à 240 °C et faites cuire pendant 40 min.
-

Bron



<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/pain-en-cocotte-330147>

Info Martine Lycke 21/11/2020

Lekker krokant,
nacht laten rusten en daarna aangesneden, in plastic zak bewaard, werd
wel slapper

1^{ste} stap

320 g water

1 zakje gist – 7 g

2 min / 37°C / Snelheid 2

2^{de} stap

500 g witte bloem

1 kl zout (mocht iets meer)

3 min / kneden / 

1u30 laten rusten

3^{de} stap

30 sec / 

In creuset gietijzeren pan:

Bakpapier

Brood erop

Afdekken

30 min laten rusten

4^{de} stap

Insnijdingen in brood maken

Creusetpan met deksel erop

In oven 240°C – 50 min gedaan ipv 40

Fotos

