



# PAIN DE CAMPAGNE

... en cocotte

*résultat final*

PREPARATION : 5 MIN

REPOSER : 1H30

CUISSON : 40 MIN

## Matériel

- 1 cocotte en fonte
- Papier sulfurisé
- 1 saladier / cul de poule
- 1 banneton ou 2e cul de poule

## Ingredients

- 450g de farine de blé
- 50g de farine de sarrasin
- 9g de sel
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 250g d'eau tiède

## Préparation

1. Dans un cul de poule, mélanger les deux farines, la levure, le sel et mélanger le tout avec l'eau à température ambiante. La pâte doit être légèrement collante.
2. Fariner le fond d'un autre cul de poule ou banneton. Former une boule de pâte homogène, puis mettre la boule dans le récipient fariné.
3. Couvrir d'un linge et laisser reposer 1h30.
4. Après 30 minutes, mettre la cocotte et son couvercle dans le four.
5. Préchauffer le four avec la cocotte à 250°C pendant 1h.
6. Découper un papier sulfurisé de la forme de la cocotte en laissant 2 petites "oreilles" pour pouvoir le reprendre facilement.
7. Au moment d'enfourner, faire tomber la pâte sur le papier cuisson.
8. Entailler le pain avec une grignette ou un couteau bien aiguisé.

## Astuce

Penser à préparer le papier sulfurisé avant d'enfourner la cocotte avec son couvercle au four.



joy  
incoming 

## Cuisson

1. Sortir la cocotte du four et retirer le couvercle. ! ATTENTION IL FAUT DES GANTS !
2. Prendre le papier sulfurisé avec la pâte au moyen des "oreilles" et le déposer dans la cocotte chaude.
3. Refermer aussitôt le couvercle et remettre la cocotte dans le four.
4. Baisser la température du four à 225°C.
5. Au bout de 20 minutes, retirer le couvercle.
6. Remettre à cuire 20 minutes sans le couvercle.
7. Au bout des 40 minutes de cuisson au total, retirer le pain et laisser celui-ci refroidir sur une grille pendant 1h avant dégustation.

## Astuce

Ne pas hésiter à grigner (entailler) en profondeur pour que la vapeur d'eau s'échappe bien à la cuisson.

