

## La technique du pain cuit en cocotte au four



Préparer votre pâte à pain à cuire au four (par ex. selon votre recette habituelle de pâte pour faire un pain à cuire au four), un pâton ferme qu'on pourra façonner. Il doit être de préférence non collant, souple et élastique.

### *Suggestion de recettes :*

*Pour consulter la recette de base de ce site, cliquez ici :*

*[- pour un pain "cocotte" à la levure de boulangerie](#)*

*[- pour un pain "cocotte" au levain](#)*

## La méthode du pain-cocotte

La technique s'adapte bien à tous les genres de moules couverts et fermés et réussit que ce soit avec un pâton à la levure de boulangerie ou un pâton au levain naturel.



L'idéal est la cuisson dans une cocotte en fonte (par ex. Le Creuset : ovale ou ronde). Sur certains modèles la poignée est visée ; dans ce cas, il est préférable de l'ôter pour éviter qu'elle ne fonde.



Une cocotte en Pyrex (ou verre supportant la flamme), une cocotte Vision avec couvercle, un moule à cake avec couvercle, une cocotte en terre avec couvercle, un Ultra+ de Tupperware conviennent également et à défaut un plat à four à bords hauts, recouvert d'un papier d'aluminium bien ajusté pour fermer le récipient) fera l'affaire.



Façonner un pain ovale ou rond ou long, selon le récipient choisi.

Il faut que le pâton soit très à l'aise, donc il vaut mieux une cocotte trop grande qu'un peu juste ce qui donnerait un pain moulé.

Mettre une feuille de papier sulfurisé au fond ou bien graisser légèrement l'intérieur du moule choisi.

Placer le pain façonné dans la cocotte et poser le couvercle.

Laisser lever 1 heure 30 pour un pain à la levure de boulangerie ou entre 3 et 4 heures pour un pain au levain naturel avec le couvercle sur la cocotte. Garder la cocotte à une température comprise entre 24°C et 35°C environ.

*Conseil : s'il fait trop froid chez vous : faire très légèrement préchauffer le four quelques minutes, éteindre et y mettre la cocotte pour cette partie de la recette (la pousse).*

Passé ce délai, le pain est prêt à être enfourné. La transformation du pâton à ce stade est très variable selon la température ambiante et d'autres facteurs, parfois il arrive à doubler de volume, d'autres fois il gonfle à peine... mais pas de soucis, le pain gonfle toujours à la cuisson !

Avant enfournement, badigeonner la croûte avec un pinceau trempé dans du lait. Eventuellement saupoudrer de farine blanche (avec une petite passoire à thé ou une saupoudreuse) ou de graines (optionnel).



Inciser à l'incisette ou bien avec une lame. Ce n'est pas obligatoire mais cela permet d'avoir un pain avec une jolie " signature ".

Sur un pain rond ou ovale on peut par ex. dessiner une croix sur le dessus, une étoile à 6 branches ou un quadrillage, sur un pain long, des lignes légèrement obliques comme sur une baguette.



Si vous choisissez de ne pas scarifier votre pâton, la croûte s'ouvrira naturellement sans motif géométrique précis sous l'effet de la poussée de la pâte à la cuisson.



*Le secret de la réussite :*

Enfourner à **FOUR FROID ET SANS PRECHAUFFAGE**, choisir la température du four : **240°C** (= thermostat 8 ou 450°F) (*pour un pain, mais seulement 200°C pour une brioche*) pour une durée de 45 min, **AVEC LE COUVERCLE fermé**. Pas besoin de faire le " coup de buée " ou de mettre un récipient avec de l'eau dans le four.