



Quantités prévues pour cuire dans une cocotte de 4 litres.

Mettre dans la cuve du robot ou de la machine à pain ou pétrir à la main :

- **500 g. de farine** (par exemple : T55),
- **300 g. d'eau,**
- **1,5 c. à c. de sel,**
- **1 c. à s. de sucre** (en option),
- **1 c. à c. d'huile d'olive** (optionnel, permet une plus longue conservation),
- **un peu de jus de citron** (quelques gouttes).

Pétrir quelques minutes, (environ 6 minutes) à la machine, au robot ou à la main puis rajouter en saupoudrant doucement le contenu d'**un sachet de levure sèche de boulangerie** (ou 2 c. à c. de levure SAF ou 15 g. de levure fraîche de boulangerie délayée préalablement dans un peu d'eau de la recette). Continuer de pétrir pour obtenir un beau pâton. Le pétrissage à la machine à pain donne de très bons résultats.

Laisser lever environ 1 heure à 1 heure 15 minutes. Sortir la pâte de la machine à pain ou du robot et la poser sur un plan de travail fariné. Ecraser légèrement la pâte pour la dégazer, mettre la pâte dans un saladier, couvrir d'un film étirable et mettre au réfrigérateur pour un minimum de 3 heures, et même beaucoup plus (plus de 24 h). (Cela vous permettra de vous organiser pour faire le pain selon votre planning, c'est bien pratique de pouvoir faire sa pâte à pain très à l'avance).

A la sortie du réfrigérateur, mettre la pâte sur un plan fariné et la retravailler à la main, l'aplatir, la plier plusieurs fois. Ce pétrissage semble facilité par ce séjour du pâton au froid.

Placer la pâte légèrement aplatie après le dernier pliage dans la cocotte ou bien façonner le pain en fonction du modèle de la cocotte choisie (ovale, ronde ou longue). Mettre dans la cocotte et fermer avec le couvercle.

