

# Pain cocotte

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 20 min / **Repos** : 2 h
  - **Cuisson** : 50 min

## Ingrédients pour 1 pain :

- 500 g de farine
- 325 g d'eau tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche
  - 1 cuil à café de sel
  - Graines de lin

## Préparation :

Préchauffer votre four à 240°C (Th.8)

Diluer la levure avec 1 cuil à soupe d'eau tiède

Mélanger la farine et la levure puis j'ai ajouté l'eau tiède en malaxant.

Pétrir au robot pendant 5-10 min.

Former une boule que j'ai laissé reposer dans un saladier, couvert avec du film alimentaire pendant près de 2 heures.

Dégazer la pâte, former une boule.

Graisser légèrement votre cocotte en fonte afin que le pain ne colle pas et placez-y la boule je l'ai placé dans ma cocotte.

Fariner la surface, faire quelques stries et mettre quelques graines de lin.

Mettre le couvercle sur la cocotte, laisser reposer 20 min

Enfourner pour 50 min à 240°C (Th.8)

Vous reste plus qu'à passer à table

*Recettes de Caline*

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**