

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

**Recette PANASONIC SD 255**  
**Pétrissage en machine et cuisson cocotte**

## **Pain bis**

Hier, je me suis fait encore plaisir en faisant une nouvelle miché de pain cuite en cocotte...  
C'est une recette provenant du livre "Le comptoir des pains" de Cathy Ytak.



Dans la cuve de la pana

2 cc de sel  
600 g de farine T80  
3,5 cc de levain déshydraté  
ou 1,5 cc de levure sèche ou 30 g de levure fraîche  
2 cc de sucre  
1,5 CS d'huile d'olive (ou de beurre)  
1 cc de jus de citron  
400 g d'eau tiède

**Basic Bake Dough > 2 h 20.**

Ne pas éteindre la machine et \*laisser encore lever le pâton (le mien a presque atteint le haut de la cuve, à 3 cm du bord environ. Lorsqu'il a bien poussé, vous pouvez éteindre la machine.

\*D'autres personnes laissent pousser le pâton directement dans la cocotte (faites comme vous avez l'habitude !)

Le sortir sur un plan de travail fariné. Rabattre les bords par en dessous tout en y ajouter quelques graines de lin (facultatif). Dégazer très légèrement.

Déposer le pâton délicatement dans la cocotte chemisée d'un papier cuisson.

Faire quelques incisions à l'aide d'un cutter, d'une incisette ou d'une lame de rasoir (grignes). Pour les grignes, j'avais tenté de faire un soleil mais les grignes se sont beaucoup écartées et on ne remarque pas trop le motif...tant pis !  
Pulvériser d'un peu d'eau le dessus du pain et le saupoudrer de nouveau de graines de lin.

Enfourner la cocotte dans le four froid.

**Cuire 50 min à 250° couvercle fermé puis 5 min sans le couvercle** pour faire brunir la croûte.  
Sortir le pain de la cocotte et le déposer sur une grille pour qu'il refroidisse...