PAIN COCOTTE AU THERMOMIX

La recette de pain maison la plus simple que je connaisse !

Ingrédients pour 1 pain:

500g de farine
1 sachet de levure "Gourmandise Pain"
(ou à défaut 20g de levure boulangère fraiche)
300g d'eau tiède (en dessous de 37°)
10 à 12g de sel (si la levure n'en contient pas)

Préparation

- Dans le bol du Thermomix, peser la farine, la levure (le sel) et l'eau tiède.
- **Pétrir 2mn 30**
- Réserver la pâte en boule dans un grand saladier, couvrir avec une toile de cuisson, une assiette ou un torchon propre et **laisser pousser la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume (entre 1h et 1h30)**
- Façonner le pain et le déposer dans la cocotte Betty (ou autre) tapissée de papier sulfirisé.
- Enfourner dans un four froid et **cuire 1h à 230°** et profitez de la bonne odeur de pain qui va envahir votre maison !

A noter :

Vous pouvez booster la levée d'une pâte en la plaçant dans votre four froid et en programmant 2mn de chauffe.

La vidéo de cette recette est disponible sur ma chaine Youtube "Qu'est ce Qu'on mange ?"