

PAIN BLANC (EN COCOTTE ET AU CITRON)

Ingrédients :

Pain

- 3 ½ tasses (525 g) de farine tout usage non blanchie (*J'ai mis une petite quantité de farine de blé entier soit 2/3 tasse/ 100 g et le reste avec la farine tout usage*)
- 1 ½ c. à thé (7.5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2.5 ml) de levure instantanée (*j'ai mis de la levure sèche active*)
- 1 ¾ tasse (430 ml) d'eau froide (*température pièce pour moi*)
- *Le zeste finement râpé de 2 citrons (Meyer dans mon cas) (mon ajout/ facultatif)*
- *2 bonnes pincées de romarin séché (mon ajout/ facultatif)*

Enrobage

- 1/3 tasse (50 g) de farine de blé entier

Préparation :

Pain

1. Dans une grande casserole, mélanger la farine, le sel, la levure et le zeste de citron (*si désiré*).
2. Ajouter l'eau. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la farine soit entièrement humidifiée, mais sans que la pâte soit complètement homogène. Couvrir et laisser reposer 8 à 12 heures ou toute une nuit à la température ambiante (*16 heures pour moi et vous pourriez aller jusqu'à 18 h*).

Enrobage

3. Dans un grand bol, déposer la farine de blé entier (*La moitié pour moi*). Réserver.
4. Avec les mains, à même la casserole, faire dégonfler la pâte en la pliant sur elle-même à environ 6 reprises ou jusqu'à ce qu'elle ait une texture homogène.
5. Déposer la pâte dans le bol avec la farine de blé entier et bien enrober toute la surface de ce mélange (*j'ai ajouté le reste de la farine à ce moment*).
6. Couvrir et laisser reposer environ 45 minutes à la température ambiante ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (*2 heures pour moi*).
7. Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 450 °F (225 °C).
8. *Étendre un papier parchemin dans une cocotte ou une casserole allant au four d'une capacité d'environ 3 litres (12 tasses), avec son couvercle (non en verre).*
9. Laisser chauffer le contenant environ 30 minutes (*10 minutes pour moi*).
10. Retirer le couvercle de la cocotte. Laisser tomber le pain fariné au centre de la cocotte. Couvrir et cuire au four 30 minutes (*en refermant le four, j'ai baissé la*

chaleur à 425 °F (220 °C). Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 30 minutes (j'ai baissé le four à 400 ° F (200 °C) et fait cuire 25 minutes)

11. Laisser tiédir le pain sur une grille ou dans la cocotte. Retirer le surplus de farine.

Note : suite à la diffusion d'une capsule sur les médias sociaux, voici des changements que vous pouvez apporter à la recette :

1. Vous pouvez ne plus chauffer la casserole avant de mettre le pain dedans et de cuire. La croûte est très dorée et moins coriace de cette façon.
2. Vous pouvez également choisir un enrobage différent que la farine de blé entier (un mélange ½ farine et ½ semoule de maïs) des flocons (épeautre, avoine ou autre)
3. Couvrir l'intérieur de la casserole d'un papier parchemin.
4. Vous pouvez cuire la pâte dans un moule à pain bien beurré (réduire alors la chaleur du four à 400 ° f (200 °C) et cuire 50 minutes.

Source : déclinaison d'une recette de Ricardo, et pour l'inspiration « Sweet Cayenne »

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6623-pain-blanc>

https://sweetcayenne.com/meyer-lemon-rosemary-bread/#_a5y_p=5061928

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 28 avril 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/04/pain-blanc-en-cocotte-et-au-citron.html>