

## Pain Cocotte d'Annick et Jacques



La taille idéale de la cocotte : 24 cm de diamètre. Mais 26 ou 28 cm conviendront également.

Dans un saladier, mélanger ensemble 360 g de farine, 1 1/2 cuil. à café de sel et 1/2 cuil. à café de levure sèche. Verser 360 ml d'eau à température ambiante et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une sorte de boule collante et humide (mais pas liquide). Dans ce cas, ajouter un peu de farine, juste ce qu'il faut pour former une boule collante.

Couvrir le saladier avec un torchon et laisser reposer environ 12 h (pendant la nuit par exemple) à température ambiante.

Au bout de 12h (sans pétrissage), préchauffer le four à 230°C et mettre votre cocotte dans le four pendant le préchauffage. Lorsque le four est chaud, retirer la cocotte et recouvrir le fond de papier sulfurisé.

Retirer la pâte du bol et former une boule que vous déposez au fond de la cocotte. Saupoudrer d'un peu de farine et mettre au four avec le couvercle sur la cocotte pendant 30 mn. Puis retirer le couvercle et cuire encore 15 mn, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

