

## Recette pain cocotte qui peut vous sauver la vie si vous n'avez plus de pain

### Ingrédients :

1 kg de farine  
1 cube de levure boulangère  
1,5 cuillère à café de sel  
70 cl d'eau  
éventuellement des graines

### Sans robot :

- 1) Diluer le cube de farine dans les 70 cl d'eau tiède (genre 37°, ou 15 cl d'eau bouillante et le reste d'eau froide).
- 2) Dans un saladier, mélanger la farine, les graines éventuelles et la 1,5 cuillère à café de sel
- 3) Ajouter l'eau peu à peu en mélangeant avec une cuillère. Dès que tout est mélangé, alterner durant 10 mn : 1 mn on mélange, 1 mn on se repose le bras.
- 4) couvrir d'un linge mouillé et laisser reposer entre 3h et 8h.
- 5) Fariner et verser la pâte dessus, puis pétrir suivant la technique expliquée ici (<https://www.youtube.com/watch?v=FkvjdqkZWqg>) à 4 mn 30.
- 6) huiler très très légèrement le fond de la cocotte, déposer la pâte dedans, couvrir et laisser reposer une heure.
- 7) Grigner (faire des entailles sur le pain) et saupoudrer de farine, puis enfourner à 250° pendant 55 mn. Une fois cuit, il faut sortir le pain de la cocotte et idéalement le déposer sur une grille, sinon ça humidifie la croûte.

### Avec robot : (c'est pas loin d'être la même chose)

- 1) Diluer le cube de farine dans les 70 cl d'eau tiède (genre 37°, ou 15 cl d'eau bouillante et le reste d'eau froide) dans le bol du robot.
- 2) mélanger la farine, les graines éventuelles et la 1,5 cuillère à café de sel, puis les verser dans le bol.
- 3) Mélanger durant 10 mn
- 4) Verser la pâte dans un grand saladier, puis couvrir d'un linge mouillé et laisser reposer entre 3h et 8h.
- 5) Fariner et verser la pâte dessus, puis pétrir suivant la technique expliquée ici (<https://www.youtube.com/watch?v=FkvjdqkZWqg>) à 4 mn 30.
- 6) huiler très très légèrement le fond de la cocotte, déposer la pâte dedans, couvrir et laisser reposer une heure.
- 7) Grigner (faire des entailles sur le pain) et saupoudrer de farine, puis enfourner à 250° pendant 55 mn. Une fois cuit, il faut sortir le pain de la cocotte et idéalement le déposer sur une grille, sinon ça humidifie la croûte.