

# Pain cocotte avec Thermomix

## Ingrédients :

- 100g farine de tourteau de noix. [Disponible ici](#)
- 400g farine blanche.
- 300g d'eau.
- 10g de levure déshydratée.
- 2 cuillères à café de sel de Guérande.

## Consignes de préparation :

- 1- Mettre 300g d'eau et 10g de levure dans le Thermomix. Chauffer 2 min (37°C) vitesse 2.
- 2- Ajouter 400g de farine + 100g de farine de tourteau de noix et 2 cuillères à café de sel de Guérande dans le Thermomix, pétrir 5 min (mode pétrin).
- 3- Transvasez le contenu du Thermomix dans un récipient et ensuite le couvrir d'un film plastique et réserver pendant 1h30.
- 4- Donner une forme ronde ou ovale.
- 5- Graisser légèrement votre cocotte et placez-y votre pâton.
- 6- Badigeonner le pâton d'eau, saupoudrer de farine.
- 7- Réaliser les fentes sur le pain, les entaillés afin que le pain se développe uniformément.
- 8- Fermer la cocotte avec son couvercle.
- 9- Mettre dans le four pendant 50 min à 240°C.

<https://www.laboutiquedelanoix.fr>



[Télécharger ou imprimer pain cocotte](#)