

Pain cocotte

Ingrédients :

- 100g de tourteau de noix. [Disponible ici](#)
- 400g de farine blanche T 55.
- 300g d'eau tiède.
- 10g de levure déshydratée.
- 2 cuillères à café de sel de Guérande.
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix. [Disponible ici](#)

Consignes de préparation :

- 1- Mettre les farines et le sel dans un saladier.
 - 2- Mélanger la levure et l'eau + l'huile de noix et ajouter le mélange dans le saladier fait précédemment puis mélanger.
 - 3- Faire lever 12 heures minimum.
 - 4- Fariner le plan de travail, verser la pâte et former une boule avec celle-ci.
 - 5- Laisser lever 2 heures minimum..
 - 6- Allumer le four (240°C) avec la cocotte (huiler la cocotte avant).
 - 7- Arriver à température, mettre la pâte dans la cocotte et réaliser des fentes dans la pâte.
 - 8- Au bout de 30 min, enlever le couvercle et terminer la cuisson pendant 15 minutes.
- * Merci à Patricia.V. pour le partage de cette délicieuse recette.

<https://www.laboutiquedelanoix.fr>



Télécharger ou imprimer pain cocotte