

Pain complet

Ingrédients :

Panier vapeur

Cocotte de base

Grande cocotte

Préparation pour pain complet (du commerce)

350 g

500 g

Eau (voir conseil sur le paquet)

-

-

Eau au fond de la cocotte

6 c. à s.

7 c. à s.

Remarque importante : avant de faire la panification en partant des diverses farines du commerce, nous vous conseillons de vous procurer des préparations courantes et de suivre les conseils du fabricant indiqués sur l'emballage.

Préparation :

- 1 - Préparez le pain suivant les indications du paquet de farine.
 - 2 - Pétrir 10 mn afin d'obtenir une pâte ferme et souple.
- 1ère levée :**
- 3 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
 - 4 - Préchauffez l'Omnicuiseur 5 mn Mini haut et Maxi bas pour créer une ambiance vapeur.
 - 5 - Une fois la vapeur formée, déposez la boule de pâte dans le panier vapeur sur du papier cuisson et déposez-le dans la cocotte, fermez et laissez lever la pâte 40 mn (Omnicuiseur éteint).
 - 6 - Quand la pâte est levée, repétrir la pâte pour chasser l'air sur un plan de travail fariné.
 - 7 - Formez le pain et à l'aide d'un couteau aiguisé, pratiquez des incisions (en diagonales ou en damier).
- 2ème levée :**
- 9 - Préchauffez l'Omnicuiseur 5 mn Mini haut et Maxi bas pour créer une ambiance vapeur.
 - 10 - Une fois la vapeur formée, déposez votre boule de pâte dans le panier vapeur sur du papier cuisson et déposez-le dans la cocotte, fermez et laissez lever la pâte 20 à 30 mn (Omnicuiseur éteint).
 - 11 - **Quand la pâte est levée et sans ouvrir la cocotte, démarrez la cuisson.**

Temps de cuisson :

	35/40mn	40/45 mn
Inversion*	20 mn	25 mn
HAUT :	Maxi**	Maxi**
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

**Pour un dorage et une cuisson uniformes voir conseils page 8.