

Pain maison

Ingrédients :

Panier vapeur

Farine blanche à pain

Sachet de levure boulangère

Eau tiède

Sel

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

350 g

1

-

1 c. à c.

6 c. à s.

Grande cocotte

500 g

2

-

1 c. à c. bombée

7 c. à s.

Remarque importante : Les farines à pain du commerce sont très variées ; nous vous conseillons de vous procurer des préparations courantes et de suivre scrupuleusement les conseils du fabricant indiqués sur l'emballage.

Préparation :

1 - Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, la levure et ajoutez petit à petit la quantité d'eau tiède nécessaire pour obtenir une pâte ferme et souple. Si elle est sèche, ajoutez un peu d'eau tiède, dans le cas contraire ajoutez un peu de farine.

2 - Pétrir 10 mn.

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.

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).

5 - Quand la pâte est levée, repétrir la pâte pour chasser l'air sur un plan de travail fariné.

6 - Formez le pain et à l'aide d'un couteau aiguisé, pratiquez des incisions (en diagonales ou en damier).

2ème levée :

7 - Préchauffez l'Omnicuiseur 5 mn Mini haut et Maxi bas pour créer une ambiance vapeur.

9 - 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).

10 - 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 conseil pages 8.