

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette MAP + cuisson cocotte

Pain au levain à la cancoillotte



Une recette sur poolish postée par Anoelle sur le forum PBC. J'ai modifié sa recette pour en faire un pain au levain et je l'ai cuit dans ma cocotte en fonte...

Je n'ai pas fait de poolish ni de repos au frigo toute la nuit, contrairement à la recette originale.

Je précise que j'utilise du levain liquide Kayser.

Voici donc ci-dessous la transformation en pain au levain.

Dans la cuve de la machine à pain

1 cc de levure
600 g de farine T65
12 g de sel
250 g de cancoillotte au beurre
195 g d'eau
120 g de levain liquide Kayser

Basic Bake Dough > 2 h 20 (programme "pâte levée")

Laisser la machine allumée (maintien au chaud) et attendre que le pâton double de volume dans la cuve (Compter 1 h ou 2).

Le pâton a bien poussé, chemiser une cocotte en fonte d'un papier cuisson humide pour éviter que le pâton colle à celle-ci et ainsi obtenir un démoulage sans problème.

Fariner le plan de travail et y verser le pâton.

Fariner ce dernier, le rabattre, clé en dessous, faire les grignes et hop, le déposer dans la cocotte en fonte...

Cuisson départ four froid : **55 min à 250°C.**