Pain à la bière cuit à la cocotte

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	14 h
Temps de cuisson	50 min
Appareil	Combair HSE à partir de 2015

Préparation

200 g de farine fleur

230 g de farine bise

1 cs de sel

1 cs d'extrait de malt, en poudre ou liquide

100 ml de bière

250 ml d'eau

5 g de levure, fraîche

Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Durée: environ 2 minutes, car cette pâte est plus humide qu'une pâte à pain normale.

Recouvrir le saladier avec du film alimentaire, lester avec une assiette. Laisser lever toute la nuit à environ 18 °C.

Le lendemain, sortir la pâte du saladier, la replier quelques fois avec un peu de farine. Laisser reposer 15 minutes sous un linge de cuisine sec et fariné.

Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans un linge de cuisine fariné sans serrer et laisser lever pendant encore 2 heures.

Enfourner la cocotte en fonte à vide sur la grille, dans l'espace de cuisson froid, et la préchauffer ainsi que l'appareil.

Chaleur voûte et sole 230 °C pendant 20 min

Préparer

A l'aide du torchon, mettre la pâte dans la cocotte chaude, couvrir avec le couvercle. Cuire.

Chaleur voûte et sole 230 °C pendant 30 min

Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson.

Retirer le couvercle

Chaleur voûte et sole 210 °C pendant 20 min

Une fois la cuisson terminée, démouler le pain le plus rapidement possible et le laisser refroidir.

Conseils

L'extrait de malt est en vente dans les magasins de produits diététiques. Il peut être remplacé par la même quantité de miel.

Accessoires

Cocotte en fonte ø 24 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019