

Bol de pain en cocotte

Par Loïc Lafonte

INGREDIENTS	Poids en g
Puratos O-tentic Tutto Pugliese	1000
Eau	750
Eau de bassinage	50

Commentaire

Recette adaptée aux conditions de restauration



Méthode de travail

	4 minutes en première vitesse. ± 7 minutes en 2ème jusqu'à ce que le réseau de gluten soit bien formé. L'eau de bassinage est ajoutée en filet dans les dernières minutes de pétrissage.
Pétrissage (bateur pâtissier)	
Température de pâte	25° - 26°C
Pointage	30 minutes couvert d'un plastique ou un torchon humide
Division	Diviser en boules de 90 à 600 g selon la taille de votre cocotte
Détente	± 20 minutes couvert d'un plastique ou un torchon humide
Apprêt	± 1h30 couvert d'un plastique ou un torchon humide
Avant cuisson	Enfourner votre cocotte vide dans un four à 220°C ± 10 minutes sans le couvercle. Puis mettre le pain dans la cocotte chaude, scarifier, refermer et enfourner. ± 15 minutes à 220°C
Cuisson four ventilé	Retirer le couvercle afin de terminer la cuisson ± 20 minutes selon le poids.

Astuce du chef

Pour savoir combien de pâte mettre dans 1 cocotte :

Remplir entièrement la cocotte d'eau et peser (en faisant la tare avant) et diviser par 3.

Exemple pour notre cocotte : 686 g d'eau / 3 = pâton de 230 g environ

