

# PAIN DES POUILLES

Pâte pour 1 pain pavé

Préparation : 20 min

Repos : 1h30 à 2h

**500g de préparation complète pour pain**

**400g d'eau**

**01. Pétrissage :**

a) Au robot :

Mélangez la préparation complète pour pain et l'eau. Equipez votre robot du crochet pétrisseur et pétrissez 4 minutes en vitesse lente puis 7 minutes en vitesse rapide.

b) A la main :

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

**02.** Recouvrez le bol avec un torchon humide et laissez reposer 30 minutes à température ambiante.

**03.** Formez un pavé et laissez-le reposer dans un torchon humide pendant 60 à 90 minutes à température ambiante.

**04.** Préchauffez votre four à 200°C (th. 7). Faites chauffer pendant 10 minutes une cocotte ou un plat en verre avec couvercle. Après 10 minutes, sortez votre plat du four et y déposez la pâte à pain préalablement découpée transversalement sur la surface. Couvrez la cocotte et mettez-la au four. A mi-cuisson (environ 20 minutes), enlevez le couvercle et continuez la cuisson jusqu'à la coloration désirée.

