

Petit pain cocotte à l'autocuiseur

Ingrédients :

1/2 sachet de levure de boulanger

150 g d'eau tiède

250 g de farine

5 g de sel

Graines de pavot (Facultatif)

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min

Repos : 45 min

Cuisson : 1 h 20

Préparation :

Dans le bol de votre robot, mettez l'eau tiède et la levure.

Ajoutez la farine, puis le sel.

Pétrissez 5 min à petite vitesse, puis 5 min un peu plus rapidement.

Déposez la pâte dans la cuve de l'autocuiseur recouverte de papier cuisson, farinez légèrement le papier cuisson pour éviter que la pâte colle et programmez » FERMENTER » pour 45 min avec le couvercle fermé avec la valve ouverte.

Enlevez le couvercle, et placez la pâte dans la cocotte en verre ou directement dans la cuve.

Faites 1 incision au centre de la boule de pain

Fermez la cuve avec la valve ouverte et programmez » PAIN » pour 40 min

Laissez refroidir ce petit pain sur une grille de refroidissement

Vous reste plus qu'à déguster avec un peu de

– confiture, pâte à tartiner, beurre etc....

Bonne dégustation à toutes & tous !!