

Pain aux deux farines, au Römertopf



Ingrédients :

- 1 c. à café bombée de sel fin
- 2 sachets de levure sèche de boulanger
- 140 gr de farine bio (épeautre, seigle, châtaigne, sarrasin...)
- 280 gr de farine de blé T65 bio
- 300 ml d'eau tiède

Préparation : 15 mn ; levées : 1 h ; cuisson : 45 mn + 10

- Dans un saladier, mélanger la farine et le sel, et faire un puits. Ajouter la levure délayée dans l'eau.
- Pétrir avec une cuillère en bois (ou au robot), pour obtenir une pâte homogène. Recouvrir le saladier et laisser reposer 30 mn à chaleur tiède (par exemple, dans le four, grille basse, à 30 ou 40° C). C'est la première levée.
- Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné, et avec les doigts farinés, la façonner un peu pour obtenir une boule. Déposer le pâton sur une plaque de cuisson légèrement huilée et recouvrir avec le saladier. Laisser lever au chaud pendant 40 mn (deuxième levée).
- Pendant ce temps, faire tremper le Römertopf et son couvercle au moins un quart d'heure dans l'eau, à température ambiante. Sécher ensuite avec un torchon propre. Poser du papier sulfurisé au fond et sur les côtés. À la fin de la seconde levée, déposer le pâton dans le Römertopf. Poudrer de farine et scarifier éventuellement la pâte avec un couteau bien aiguisé.
- Fermer la cocotte avec son couvercle. Enfourner dans le four froid en plaçant la cocotte de préférence au milieu du four. Démarrer la cuisson et opter pour une température de 180° C. à chaleur tournante, ou de 200° C. (maximum), en cuisson simple.
- Laisser cuire pendant 45 minutes, cocotte fermée. Ôter le couvercle et faire cuire à découvert pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit brune.
- Sortir la cocotte du four et la poser sur un torchon plié ou sur une planche à pain en bois, car ces poteries sont très sensibles aux chocs thermiques. Après cuisson, poser le pain sur une grille le temps de son refroidissement.
- Le pain se conserve dans un sac en papier, à température ambiante, pendant environ quatre jours.