



PAIN CROÛTÉ DE BASE

inspiré de la recette créée par le boulanger Jim Lahey

INGRÉDIENTS

- 3 ½ tasses (525 g) de farine tout usage non blanchie
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de levure
- 1 ¾ tasse (430 ml) d'eau froide
- 1/3 tasse (50 g) de farine de blé entier pour l'enrobage

PRÉPARATION

1. Dans un bol grand-mère, mélanger la farine, le sel et la levure. Ajouter l'eau. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la farine soit entièrement humidifiée, mais sans que la pâte soit complètement homogène. Couvrir et laisser reposer 8 à 12 heures ou toute une nuit à la température ambiante.
2. Dans un grand bol, déposer la farine de blé entier pour l'enrobage. Réserver.
3. Avec les mains, à même la casserole, faire dégonfler la pâte en la pliant sur elle-même à environ 6 reprises ou jusqu'à ce qu'elle ait une texture homogène.
4. Déposer la pâte dans le bol avec la farine de blé entier et bien enrober toute la surface de ce mélange. Couvrir et laisser reposer environ 45 minutes à la température ambiante ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 225 °C (450 °F). Placer une cocotte ultrapro allant au four d'une capacité d'environ 3 litres (12 tasses), avec son couvercle, et laisser chauffer environ 30 minutes.
6. Retirer le couvercle de la cocotte et enfariner le fond. Laisser tomber le pain fariné au centre de la cocotte. Couvrir et cuire au four 30 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 30 minutes.
7. Laisser tiédir le pain sur une grille ou dans la cocotte. Retirer le surplus de farine.