

Pain infallible, parfait pour les apprentis-boulangers... Impossible à rater!

Une belle croûte craquante et une mie moelleuse!

INGRÉDIENTS

- 3 tasses de farine tout usage ou à pain
- 1/4 cuillère à café de levure instantanée
- 1 cuillère à café de sel
- 1 1/2 tasses d'eau chaude (pas bouillante, environ 130°F)

PRÉPARATION

- Mélanger la farine, la levure et le sel dans un grand bol.
- Verser l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte collante.
- Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud (le four éteint avec la lumière allumée) pendant 3 heures.
- Après 3 heures, transférer la pâte sur une surface farinée et saupoudrer de pâte avec un peu de farine.
- Plier et replier la pâte sur elle-même de 10 à 12 fois pour qu'elle ait la forme d'une balle rugueuse. J'utilise un grattoir à pâte pour plier la pâte.
- Placer dans un bol recouvert d'un papier parchemin doublé et couvrir avec une serviette. Laisser reposer sur le comptoir pendant 35 minutes.
- Pendant ce temps, placer une cocote en fonte émaillée (avec le couvercle) dans le four et préchauffé le four à 450°F.
- Lorsque le four atteint 450°F, en utilisant des mitaines, sortir la cocotte, soulever le papier parchemin et la pâte du bol et placer doucement dans la cocotte. Le papier parchemin va dans la cocotte lui aussi!
- Couvrir et cuire au four pendant 30 minutes.
- Au bout de 30 minutes, retirer le couvercle et le papier parchemin. Retourner, à découvert, au four et cuire 10 à 15 minutes supplémentaires.

Source: [jennycancook](#) · Crédit Photo: [Capture vidéo youtube](#)