



Pain blanc

Préparation 20 min

Cuisson 1 h

Attente 45 min

Levée 12 h

Rendement 1 pain d'environ 750 g (1 2/3 lb)

Ingrédients

Pain

- 875 ml (3 ½ tasses) de farine tout usage non blanchie
- 7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de levure instantanée
- 430 ml (1 ¾ tasse) d'eau froide

Enrobage

- 75 ml (1/3 tasse) de farine de blé entier

Préparation

Pain

1. Dans une grande casserole, 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.

Enrobage

2. Dans un grand bol, déposer la farine de blé entier. 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. Pendant ce temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 225 °C (450 °F). Placer une cocotte ou une casserole allant au four d'une capacité d'environ 3 litres (12 tasses), avec son couvercle (non en verre), et laisser chauffer environ 30 minutes.
6. Retirer le couvercle de la cocotte. Laisser tomber le pain fariné au centre de la cocotte. Couvrir et cuire 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.

Note

Besoin d'un coup de main? Jetez un coup d'oeil à notre vidéo [Réussir son pain maison](#)

Cette recette est inspirée de la recette de pain créée par le boulanger Jim Lahey et présentée par le journaliste gastronomique Mark Bittman dans le *New York Times*.