

Retour à : [Pain croûté sans pétrissage](#)

Pain croûté sans pétrissage

Recette de : Brandon



(5)

Ajoutée aux favoris de 20 chef(s)

Facile

 Prêt en : **15 heures**

Photo de : Allrecipes

Découvrez comment faire vous-même un délicieux pain croûté, sans pétrissage. Votre pain sera mille fois meilleur que celui fait à la machine à pain, et est beaucoup plus simple à préparer que vous ne le pensez!

Ingrédients

Donne: **1 grosse miche**

3 ¼ tasses de farine tout usage

1 ¼ c. à thé de sel

1/4 c. à thé de levure sèche active

385 ml d'eau tiède

Méthode de préparation

Préparation : **15 minutes** | Cuisson : **45 minutes** | Temps extra : **14 heures, levée**

1. Combiner tous les ingrédients secs dans un grand bol; mélanger. Ajouter l'eau et mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte se tienne. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer à l'abri des courants d'air de 12 à 24 heures (15 heures à une température idéale de 21°C, quelques heures de plus s'il fait frais, quelques heures de moins s'il fait plus chaud).
2. Après levée, transférer la pâte sur une surface farinée; aplatir la pâte légèrement puis la replier sur elle-même, à deux reprises. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer 15 minutes.
3. Façonner la pâte en une boule; couvrir d'un linge propre et laisser lever pendant 2 heures supplémentaires.
4. Environ 15 minutes avant la fin du 2 heures de levée, déposer une grande cocotte en fonte au centre du four et préchauffer celui-ci à 450°F (230°C).
5. Placer la boule de pâte, côté ouvert vers le bas, dans la cocotte préchauffée. Couvrir et cuire au four 30 minutes. Après 30 minutes de cuisson, retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 15 minutes.

Pain croûté sans pétrissage

Pain croûté sans pétrissage



