

Petits Pains à la Bière en Cocotte

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- LEVURE	2.5 c à café
- FARINE SPÉCIALE CROUSTY	500 g
- FARINE DE SEIGLE	100 g
- SEL	1 c à café
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- GRIMBERGEN (BIERE BRUNE)	200 ml
- EAU	150 ml



Recette:

- Placez le pétrin spécial pour farine de seigle dans la cuve de la machine à pain.
- Mettez la levure puis les farines, le sel, la cassonade, l'eau et la bière dans la cuve de la machine à pain.
- Sélectionnez « Whole Wheat » - option « Dough » (3 h 15 min) et appuyez sur « Start ».
- Huilez légèrement les cocottes.
- Lorsque la pâte est prête, sortez-la, farinez-la légèrement.
- Formez de petits pâtons de 80 à 90 g suivant la grandeur de la cocotte et déposez-les au fond de la cocotte. Incisez le dessus de chaque pâton avec un couteau.
- Placez au frigo pendant 1 heure au moins avec le couvercle des cocottes.
- Sortez les cocottes du frigo et laissez encore monter la pâte à découvert pendant 1 heure.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfournez les cocottes à découvert pendant 12 minutes environ.
- Servez tiède ou froid ... dans la cocotte.

Remarque:

Pour 12 - 15 petits pains