

## Pain Cocotte aux 6 Céréales

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 5 heures**

### Ingrédients:

- LEVURE DE BOULANGER	30g
- FARINE 6 CÉRÉALES	350g
- FARINE À PAIN BLANC	150g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- EAU	300 ml + un peu
- BEURRE	25g
- FARINE	un peu
- GRAINES DE LIN	2 c à soupe



### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez la levure puis couvrez bien avec la farine. Creusez un petit puit et déposez-le sel (pas en contact avec la levure) puis le sucre semoule et le beurre.
- Ajoutez l'eau.
- Sélectionnez le type de pain « Basic » et l'option « Dough » (2 h 20 min).
- Appuyez sur « Start ».
  
- Huilez les bords d'une cocotte en fonte.
- Déposez une feuille de papier sulfurisé au fond de la cocotte.
- Dégazez alors la boule de pâte puis déposez-la dans la cocotte.
- Fermez le couvercle et laissez pousser encore 1 heure.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Mouillez ensuite légèrement le sommet de la pâte, saupoudrez de graines de lin puis entaillez le sommet avec un couteau bien aiguisé en carrés.
- Enfournez avec le couvercle pour 50 minutes.
- Sortez du four, ôtez le couvercle puis démoulez délicatement.