LE RICETTE DI LE CREUSET

PANE IN COCOTTE

AI SEMI MISTI

PANE IN COCOTTE
AI SEMI MISTI

Preparazione 2 h Facile

Ingredienti
x 4 persone

350 g di farina
250 ml di acqua tiepida
150 g di lievito madre
1 cucchiaio da tavola di miele
100 g di semi misti
(girasole, zucca, papavero… etc.)
Un pizzico di sale

1 In una ciotola unisci sale, miele, farina e mescola. Sciogli nell'acqua tiepida il lievito e uniscilo al composto nella ciotola. Continua a mescolare finché l'impasto non risulta umido e molto leggero, a quel punto lascialo riposare per una notte (12 ore).

2 Una volta lievitato, aggiungi i semi e impasta per un paio di minuti o mescola aiutandoti con un cucchiaio, infine lascia riposare ancora per un paio d'ore.

3 Metti la cocotte vuota e con il coperchio, nel forno freddo e scalda a 250°C.

4 Lascia la cocotte vuota almeno 15 minuti nel forno prima di riempirla con l'impasto. Questa operazione faciliterà lo sformare del pane una volta cotto.

5 Versa direttamente l'impasto nella cocotte calda e lascia cuocere per 30 minuti con il coperchio.

6 Leva il coperchio e regola la temperatura del forno a 210 °C e fai dorare il pane per altri 15 minuti senza coperchio. A fine cottura, lascia riposare il pane almeno per 30 minuti prima di sformarlo e tagliarlo.

Prodotto consigliato

Cocotte rotonda 24 cm
Arancio

Condividi la tua ricetta #incocotte

www.lecreuset.com

LE CREUSET®