



Faire son propre pain et partir son levain , un bel apprentissage.

[RECETTES](#) - [BOULANGERIE](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

45 MIN

TEMPS DE REPOS : 10H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Pain aux raisins et noix au levain

- 600 grammes de farine blanche tout-usage
- 400 grammes d'eau de source
- 165 grammes de levain
- 2 ½ c. thé de sel
- 1 tasse de raisins secs
- ¼ tasse de noix de Grenoble concassées
- 1 c. thé de cannelle

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, l'eau de source et le levain.
2. À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère de bois, brasser le tout pour bien mélanger.
3. Laisser reposer 30 minutes dans le bol en le recouvrant d'un linge.
4. Ajouter ensuite le sel, les raisins, les noix de Grenoble et la cannelle.
5. Bien mélanger.
6. Laisser reposer sur le comptoir pendant 8-10 heures.

7. Fariner le comptoir et y déposer la pâte. Elle sera collante et c'est normal.
8. Étirer la pâte d'un des côtés et la replier sur le dessus. Faire de même pour tous les côtés. Répéter deux fois.
9. Former ensuite une boule. À l'aide de vos mains ou d'une raclette à pâte, ramenez la pâte en dessous et tournez-la sur elle-même. Ajouter un peu de farine au besoin. Lorsque la boule sera bien formée et lisse, déposez-la sur un papier-parchemin.
10. Saupoudrer la boule d'un peu de farine. Recouvrir d'un linge propre et laisser reposer 1 heure.
11. Dans les dernières minutes de repos de la boule, mettre votre cocotte vide dans le four et partir four à 470 F.
12. Quand le four sera à la bonne température, couper votre papier parchemin autour de votre boule de pâte en y laissant un petit jeu. À l'aide d'un exacto ou d'un couteau spécialisé, marquer votre pain en faisant une incision ou deux sur le dessus. Ça permettra à votre pain de pousser de façon égale.
13. Sortir votre cocotte et retirer le couvercle.
14. Déposer votre pain avec le papier parchemin dans la cocotte en faisant attention de ne pas vous brûler.
15. Remettre le couvercle et cuire pendant 20 minutes.
16. Retirer le couvercle et cuire un autre 23-25 minutes. Le pain doit être bien doré et doit sonner creux lorsque l'on cogne dessus. Ajuster le temps de cuisson à votre four.
17. Sortir le pain et le laisser refroidir sur une grille. Il faut être patient.