 **Pain à la semoule et au levain Kayser**

 **Pour 3 petits pains ou 2 pain cocotte**

**- 330 g d'eau** **- 1,5 càc de sel** **- 390 g de farine** **- 150 g de semoule de blé fine** **(+ un peu pour le plan de travail et pour saupoudrer le pain)** **- 50 g de levain Kayser**
**- 1 càc de levure sèche de boulanger** **ou 8 g de levure fraîche**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
Réglage du four à - 240°C (chaleur étuvée) départ à froid pour le pain sur plaque
- 250°C (Chaleur tournante), départ à froid pour le pain en cocotte**

* Mettre dans la cuve de la MAP l'eau tiède et le sel.
* Déposer la farine puis la semoule et y cacher le levain et la levure.
* Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.
* Sortir la pâte sur le plan de travail saupoudré de semoule.

**Pains sur plaque :**

* Partager la pâte en 3 pâtons d'environ 310 g.
* Les déposer sur la plaque et saupoudrer d'un voile de semoule.
* Mettre le four à chauffer et enfourner la plaque immédiatement (à froid) pour 30 minutes.
* Déposer le pain sur une grille.
* Attendre qu'il soit bien froid pour le trancher.

**Pain en cocotte :**
**Couper le pâton en deux morceaux égaux.**Chemiser 2 cocottes (en Pyrex pour moi), de papier sulfurisé.
Placer une boule de pain dans chaque cocotte.
Couvrir et laisser lever 1 h environ.
Vaporiser un peu d'eau sur le pain. Remettre le couvercle.
Mettre à four froid et laisser cuire à 250° pendant 45 minutes.
Laisser refroidir le pain sur une grille.