 **Pain cocotte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/11/Pain-cocotte-DSCN0882_30420.jpg) **Pour une jolie miche**

**- 300 g d'eau**  
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger** **(ou 20 g de levure fraîche)**  
**- 20 g d'huile d'olive**  
**- 1 càc de sel**  
**- 500 g de farine T 55**

**1 cocotte de 21 cm de diamètre avec son couvercle**  
**Pas de préchauffage du four**  
**Réglage de la température à 240°C (Chaleur tournante)**

**Mouiller une grande feuille de papier cuisson, la froisser pour l'essorer,  puis en chemiser la cocotte.**  
Mettre l'eau et la levure dans le bol du Thermomix.  
Programmer **2 min à 37° en vitesse 2**.  
Incorporer l'huile d'olive, et la farine.  
Programmer **6 min en position épi** et ajouter le sel par le goulot au bout de **15 secondes**.  
Déposer la pâte dans un saladier légèrement fariné, couvrir et laisser lever dans un endroit chaud : Pour moi dans le four à 40°.  
**Lorsque la pâte a doublé de volume** (environ 30 minutes), la déposer sur le plan de travail fariné et la dégazer.  
L'étaler plusieurs fois à la main, et replier les quatre coins.  
**Façonner** enfin une boule et la déposer dans la cocotte.  
Inciser la pâte en croix, mettre le couvercle et laisser lever pendant environ 45 minutes.  
**Enfourner à four froid** pendant 60 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.