 **Pain cocotte à l'engrain**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Pain-cocotte-%C3%A0-lengrain-P1010636.jpg)

**- 300 g d'eau**  
**- 8 g (2,5 càc) de levure sèche de boulanger**  
**- 315 g de farine de petit épeautre**  
**- 185 g de farine T55**  
**- 9 g (1,5 càc) de sel**

**1 cocotte avec couvercle tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre l'eau et la levure dans le bol du Thermomix.  
Programmer **2 minutes - 37° - vitesse 2**.  
Ajouter les deux farines et y cacher le sel.  
Programmer **5 minutes en mode Pétrin**  
Sortir la pâte du bol et la fariner légèrement avant de la déposer dans un saladier couvert d'un papier film.  
Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (**pour moi 30 minutes dans le four à 35°C**).  
Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement.  
Former une boule et la déposer dans la cocotte face lisse dessus.  
Faire des grignes et vaporiser un peu d'eau avant de saupoudrer d'un voile de farine.  
Fermer la cocotte et la déposer dans le **four froid**.  
Régler la **température à 200°C** pour 50 minutes.  
À ce moment, je trouvais le pain est peu pâlot, je l'ai sorti de la cocotte et remis au four sur son papier cuisson pendant 5 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.