**Pain cocotte au lait ribot**

 **Pour un gros pain**
**- 320 g de lait ribot**
**- 6 g de sel fin**
**- 250 g de farine de gruau T45 (ou farine classique T45 ou T55)**
**- 250 g de farine T65**
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**

**Une cocotte ronde ou ovale avec couvercle tapissée d'un papier cuisson mouillé et essoré**
**Pas de préchauffage du four**
**Au thermomix :**
Verser le lait et le sel dans le bol et programmer **2 mn 30/ 37°C**.
Ajouter la farine et la levure et programmer **5 mn/ mode épi**.

**Au robot  :**
Mélanger le lait tiède et le sel dans la cuve
Ajouter la farine et la levure et pétrir (≅10 minutes) pour obtenir une pâte homogène.

**Comme moi à la machine à pain :**
Verser le lait et le sel dans la cuve.
Ajouter les farines et y mélanger la levure.
Lancer le programme "Pâte" (1h20 chez moi).
À la fin du programme, sortir la pâte et la déposer dans un saladier.
Couvrir d'un film et laisser lever jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée (Pour moi 30 minutes dans le four à 40°C).
Poser la pate sur le plan de travail, la dégazer, la façonner en boule (ou ovale) puis la déposer dans la cocotte.
Faire des grignes, saupoudrer d'un voie de farine ou de graines.
Poser le couvercle sur la cocotte et enfourner à four froid en réglant la **température à 210°C** chaleur tournante.
Laisser cuire pendant 40 minutes puis sortir le pain avec son papier et le remettre au four pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
Laisser refroidir sur une grille en résistant à la tentation de le couper encore chaud.