

Pain fait maison au four hollandais

Ingrédients

2 tasses d'eau tiède (480 mL), entre 30°C et 40°C

1 sachet de levure sèche active

4 tasses de farine tout usage (500 g), légèrement tassée et nivelée, plus un peu plus pour saupoudrer

1 ½ cuillère à café de sel casher

1 cuillère à café d'huile d'olive

Préparation

1. Dissoudre la levure dans l'eau et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel à la main. Une fois incorporés, créez un petit puits au milieu et versez-y le mélange d'eau et de levure.
3. Mélangez à la main, en mouillant votre main de travail avant de mélanger pour que la pâte ne colle pas à vos doigts. L'eau et la farine doivent se mélanger pour former une pâte grossière qui se détache des parois du bol. Si la pâte est trop collante, ajoutez de la farine en petites quantités, environ 1 cuillère à soupe à la fois. Si la pâte est trop sèche, ajoutez plus d'eau, 1 cuillère à soupe à la fois.
4. Une fois que la pâte est bien mélangée, couvrez-la et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1½ à 2 heures).
5. Découvrez la pâte et faites-lui quelques enfoncements avec le doigt. Si la pâte a bien levé, elle devrait s'enfoncer sous la pression de votre doigt et se dégonfler lentement.
6. À l'aide de votre main ou d'une spatule en caoutchouc, commencez depuis le bord du bol pour détacher la pâte des parois et pliez-la vers le centre du bol. Tournez le bol de 90 degrés et répétez jusqu'à ce que toute la pâte ait été détachée des parois et pliée vers le centre.
7. Une fois terminé, couvrez à nouveau et laissez la pâte lever pendant encore 1½ à 2 heures.
8. Une fois que la pâte a doublé de volume à nouveau, transférez-la délicatement du bol sur une surface légèrement farinée.

9. Saupoudrez un peu de farine sur le dessus de la pâte. À l'aide de vos mains, commencez à lui donner une forme de pain. Pliez plusieurs fois la pâte sous elle-même pour former une boule, puis pincez les coutures de la pâte en dessous.
10. Placez la boule de pâte, la couture vers le bas, dans un bol propre préalablement huilé d'huile d'olive et saupoudré de farine.
11. Couvrez et laissez lever pendant 1 heure.
12. Pendant ce temps, placez une cocotte de 6 quarts (ou une casserole lourde avec un couvercle résistant au four) à l'intérieur du four. Préchauffez le four à 230°C avec la cocotte à l'intérieur pendant 45 minutes à 1 heure.
13. Retirez soigneusement la cocotte du four et placez-la sur un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur (Attention, cela sera TRÈS CHAUD).
14. Retournez délicatement la pâte levée sur une surface légèrement farinée et placez-la soigneusement à l'intérieur de la cocotte.
15. Couvrez avec le couvercle et remettez la cocotte dans le four.
16. Faites cuire pendant 45 minutes, en retirant le couvercle pour les 15 dernières minutes.
17. Retirez le pain de la cocotte, couvrez-le et laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de le trancher.

Bon appétit !