Pain blanc artisanal (sans pétrissage !)

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Difficile

Ingrediënten

450 grammes de farine de froment (+ un peu)
1 cuillerée à thé de levure déshydratée
2 cuillerées à thé de sel
375 ml d’eau (tiède)

Bereidingswijze

1. **Mélangez la farine, la levure déshydratée et le sel. Ajoutez l’eau peu à peu et mélangez à la cuillère en bois. Laissez la pâte lever pendant 8 heures, recouverte d’un linge propre.**

2. **Versez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé saupoudrée de farine que vous aurez déposée sur le plan de travail. Utilisez un coupe-pâte pour donner à la pâte une forme de boule et laissez-la reposer pendant une heure de plus.**

3. **Placez une casserole en fonte avec couvercle (ou autre récipient avec couvercle, comme un römertopf) dans un four froid. Réglez le four à la température maximale et préchauffez le récipient pendant une heure. Sortez le récipient du four après avoir enfilé des gants de cuisine. Retirez le couvercle. Déposez la pâte (avec papier sulfurisé) dans le moule et remettez le couvercle. Laissez cuire pendant 30 minutes à couvert. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.**

4. **Laissez refroidir le pain sur une grille.**