

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Miche T65 de 1,660 kg aux graines de tournesol

Pétrissage : Kitchenaid

Cuisson : cocotte en fonte au four

Mensurations de la belle : 23 cm de diamètre, 13 cm de hauteur pour 1,660 kg.

Recette du blog de Gatococo « L'atelier pain »



### Dans le bol du Kitch

2 cc de levure de boulanger déshydratée

1 kilo de farine T65 Bio

750 g d'eau tiède

4 cc de sel

3 poignées de graines de tournesol

Mettre le crochet pétrisseur.

**Régler VIT 1 pendant 3 min environ.**

**Régler VIT 2 pendant 10 min.**

Laisser lever pendant 1 h environ, à température ambiante.

Recouvrir le bol d'un linge humide pour éviter une "croûte" sur le dessus du pâton.

Fariner le plan de travail et vos mains. Verser le pâton dessus, le dégazer très légèrement, rabattre la pâte par en-dessous pour former une belle boule...



Chemiser une cocotte d'un papier cuisson. Y déposer le pâton. Laisser lever 30 min dans la cocotte, couvercle fermé.

Faire des incisions avec un cutter, une lame de rasoir ou une incisette.

**Cuire à four froid 1 h à 250°C.**

**Oter le couvercle et laisser de nouveau 5 à 10 min à 220°C pour dorer la croûte...**

**A la sortie du four, mettre votre pain sur une grille pour qu'il refroidisse.**

