



Pane in cocotte (veloce) - [Visualizza sul sito di line](#)

cocotte - pane - cottura casalinga - pane in casseruola - rimacinato - cereali - grano saraceno - grano tenero - grano duro

Ingredienti :

300g d'acqua
30g di lievito
500g di farina 00
2 cucchiaini di sale

Impastare e fare lievitare fino al raddoppio del volume.

Togliere l'aria dall'impasto comprimendolo e modellarlo.

Mettere dentro la pentola, spolverizzare di farina e fare lievitare ancora 5 minuti con il coperchio.

Incidere la superficie con alcuni tagli.

Mettere la pentola con il coperchio a forno freddo 240° per 45 minuti. Sfornare e fare raffreddare su una griglia.





Variante di Cristina





Solo farina di rimacinato. Eccellente!!!

Ingredienti:

500 grammi di farina di rimacinato

300 cc di acqua

9 grammi di sale

3 grammi di lievito di birra (ne ho usato pochissimo perchè ho impastato al mattino e infornato la sera)

Versione con farina di grano saraceno: vorrebbe meno acqua, quindi il pane è venuto basso e croccante. Di una bontà indescrivibile!!

Ingredienti:

330 g di farina di semola di grano duro

170 g di farina di grano saraceno

300 cc di acqua

9 grammi di sale

1,8 grammi di lievito

Impastato la sera tardi e lasciato a temperatura ambiente fino alle 16 dell'indomani. Ri impastato e messo nel tegame su carta forno. Era piuttosto molliccio e sagomarlo era impossibile. Ho affondato bene il coltello per le incisioni, passandolo da parte a parte (anche per questo è venuto croccante secondo me). Ho acceso il forno intorno alle 18.

Note: per ottimizzare i consumi cuocere due pani contemporaneamente in due tegami separati, in forno ventilato. **Anna**

per ottenere un pane più basso e con meno mollica, usare più acqua nell'impasto. **Cristina**

[Qui la versione con grano saraceno](#)

[Qui la versione "Pane nero ai cereali"](#)



[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it