

Pain à la citrouille cuit à la cocotte

Portions: 1 miche d'environ 640 g

Préparation : 15 minutes

Attente : 13 h 30

Cuisson : 40 à 45 minutes

INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) ou 400 g de **farine tout usage non blanchie** + farine pour saupoudrer
- 5 ml (1 c. à thé) de **sel**
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de **levure à pain sèche à levée rapide** (ex.: Fleishmann's)
- 310 ml (1 ¼ tasse) de **purée de citrouille** (ex. citrouille d'Halloween ou citrouille à tarte)
- 45 ml (3 c. à soupe) de **graines de citrouille sans écale**

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et la levure. Ajouter la purée et bien mélanger avec les mains, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et la farine toute humectée. (Si la pâte colle trop aux doigts, ajouter un peu de farine). Façonner une boule et la déposer dans le bol saupoudré de farine. Saupoudrer la boule de farine, couvrir le bol d'un sac de plastique et laisser lever à température ambiante de 8 à 12 heures.
2. Sur une surface non enfarinée, déposer les graines de citrouille. Réserver.
3. Dégonfler la pâte avec le poing et former une boule lisse sur une surface légèrement enfarinée. Presser le dessous de la boule sur les graines de citrouille pour bien les incruster. Déposer la boule sur un linge propre enfariné, les graines dessous. Enfariner légèrement le dessus de la boule et emmailloter avec les côtés du linge. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 ½ heure.
4. Placer la grille dans le bas du four. Y déposer une cocotte en fonte émaillée et son couvercle. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
5. Déposer délicatement la boule de pâte dans la cocotte chaude avec les graines sur le dessus. Mettre le couvercle et cuire au four pendant 30 minutes. Retirer le couvercle, baisser la température à 200 °C (400 °F) et cuire jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée, de 10 à 15 minutes. À l'aide d'une pince ou de mitaines, retirer la miche de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.