

Pain aux fruits

(Pour un pain)

300	g	farine bise
200	g	farine mi-blanche
350	g	eau
8	g	sel
20	g	levure de boulanger fraîche
80	g	abricots secs acidulés
80		pruneaux séchés
4	grosses	figes sèches

Mélanger les farines et le sel. Creuser un puit, y verser l'eau et y émietter la levure. Pétrir jusqu'à que la pâte soit homogène. Préparer les fruits. Couper les abricots et les pruneaux en quatre. Détailler les figes en gros cubes. Choisir leur nombre en fonction de la taille. Les fruits doivent être en proportion égale. Les intégrer dans la pâte. Placer la pâte dans un saladier recouvert d'un linge humide et laisser doubler environ 4h.

Dégazer légèrement et former une boule de pain. Placer sur un papier sulfurisé fariné. Laisser lever encore 1h.

Préchauffer le four à 250° avec la cocotte à l'intérieur. Penser à vérifier si la poignée de la cocotte supporte les hautes températures. Quand le four est chaud, découper le papier autour de la boule de pâte. Faire les entailles de votre choix à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Procéder avec un geste net et rapide. Sortir la cocotte du four. Placer le pain à l'intérieur à l'aide du papier sulfurisé en prenant bien garde à ne pas

se brûler. Remettre le couvercle et placer la cocotte dans le four. Cuire 22 minutes. Ôter le couvercle et cuire 22 minutes supplémentaires pour bien faire dorer la croûte. Prolonger la cuisson si nécessaire, car la coloration dépend des fours.

À la fin de la cuisson, débarrasser le pain sur une grille. Laisser refroidir 1h avant de couper la première tranche.