**Pain multi céréales à la cocotte**

Pour réaliser cette recette j'ai utilisé ma cocotte ultra plus de 3 l si vous ne la possédez pas vous pouvez très bien faire la recette dans une cocotte pyrex par exemple

Ingrédients

500 gr de farine

15 gr de multi céréales (la prochaine fois j'en mettrai un peu plus)

1 sachet de levure spécial pain de Demarle (avec sel incorporé)

320 ml d'eau tiède environ

Mettre tous les ingrédients secs dans le bol du robot

Mélanger quelques secondes vitesse 1

Ajouter l'eau

Pétrir vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte forme une boule

Laisser lever environ 30 mn

Dégazer et mettre en forme

Déposer la pâte farinée dans la cocotte

Laisser lever à nouveau 30 mn

Couvrir la cocotte

Cuire four froid 220° environ 40 mn