

Guide Pratique : Réussir sa Cobette Maison

Qu'est-ce qu'une cobette ?

- La cobette est un petit pain croustillant, typique de la boulangerie suisse, reconnaissable à sa forme allongée et ses entailles caractéristiques.
- Elle se distingue par une croûte fine et dorée ainsi qu'une mie légère et aérée.
- Idéale pour les sandwiches, les brunchs ou pour accompagner un repas.

Ingrédients nécessaires

- 500g de farine de blé (type 55 ou 65)
- 300ml d'eau tiède
- 10g de sel fin
- 1 sachet de levure boulangère sèche (environ 7g)
- 1 cuillère à café de sucre (pour activer la levure)
- Un peu de farine supplémentaire pour le façonnage

Étapes de préparation

- Mélangez la levure et le sucre dans l'eau tiède et laissez reposer 10 minutes.
- Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez le mélange liquide.
- Pétrissez la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique.
- Laissez lever la pâte sous un linge propre pendant 1h30 à température ambiante (elle doit doubler de volume).
- Dégazez la pâte et divisez-la en pâtons de 80g environ.
- Façonnez chaque pâton en forme de petit boudin allongé.
- Réalisez 3 à 4 entailles profondes sur le dessus avec une lame de rasoir ou un couteau très aiguisé.
- Laissez reposer 20 minutes supplémentaires sur la plaque de cuisson.

Cuisson et astuces

- Préchauffez votre four à 220°C avec un récipient d'eau en bas du four pour créer de la vapeur.
- Enfournez pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les cobettes soient bien dorées.
- Laissez refroidir sur une grille pour conserver le croustillant de la croûte.

- Astuce : Vaporisez un peu d'eau sur les pains juste avant d'enfourner pour une croûte encore plus brillante.