

## PAIN EN COCOTTE

---

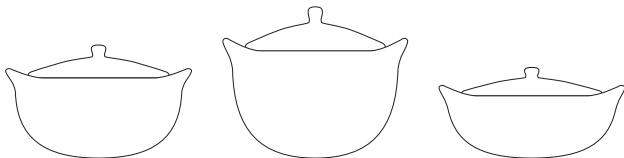
CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA  
BY INDIGENA

45 min

- 500 gr de farine d'épeautre
- 350 ml d'eau de source
- 1 cuillère de sel de Guérande
- 15 gr de levure fraîche

*La poterie de La Chamba, est faite d'argile 100% naturelle. Cette matière poreuse absorbe l'eau et la diffuse tout au long de la cuisson. C'est la promesse d'une belle croûte et d'une mie moelleuse.*

Dissoudre la levure dans de l'eau à température ambiante. Dans un bol, mélanger la farine et le sel, y incorporer l'eau et la levure avec une cuillère en bois. Pétrir à la main jusqu'à obtention d'une belle boule lisse et homogène. Enfariner et déposer le pâton dans le fond de la cocotte de La Chamba. Laisser monter 2 heures, couvert d'une serviette humide. Inciser le pâton et enfourner à froid avec le couvercle ; Cuire 45 min à 240°C. Retirer le couvercle 15 min avant la fin de la cuisson.



Retrouvez d'autres recettes ainsi que nos produits sur [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Matière:** 100% argile, ni plomb ni vernis. **Utilisation:** gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. **Entretien:** avant 1ère utilisation, remplir le récipient d'eau à moitié et le mettre 30 min au four à 200°C. Des variations de teintes peuvent apparaître au contact d'une source de chaleur excessive. Le lave-vaisselle est autorisé mais pas conseillé. Évitez les changements brusques de température et l'utilisation d'ustensiles trop tranchants.

## POTTED BREAD

---

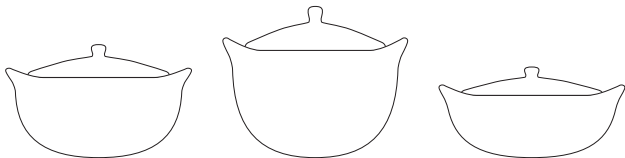
COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY  
BY INDIGENA

45 min

- 500 g flour
- 350 ml spring water
- 1 spoon of Guérande sea salt
- 15 g of fresh yeast

*La Chamba black pottery is made with 100% natural clay. The material will absorb the water and diffuse fluids all throughout the cooking process, creating a tender crumb with a beautiful crust.*

Dissolve the yeast in the water at room temperature. Combine the flour and salt in a bowl and add the water and the yeast using a wooden spoon. Knead the dough by hand until you obtain a smooth and even ball. Roll it in flour and place your dough in your La Chamba cocotte. Cover the pot with a moist tea towel and let it rise for 2 hours. Shape the dough and place the cocotte in the oven covered with the lid for 45 min at 240°C (without pre-heating). To ensure a golden crust, remove the lid after 30 min and allow the bread to bake for a further 15 min.



To find out more about our products & other recipes, head over to [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Material:** 100% natural clay, without paint or lead. **Usage:** Can be used to cook on gas, electricity, in the oven or in the microwave (with the exception of induction). **Maintenance:** Before using your pot for the first time, fill the bowl halfway with water and place it in the oven at 200°C for 30 min. Differences in colour can appear on the product due to contact with extreme heat. Use of dishwasher is allowed, but not recommended. Avoid strong & sudden changes in temperature and avoid using sharp utensils.

## BROOD UIT DE POT

---

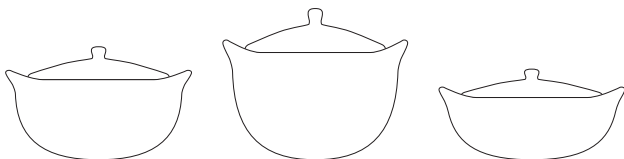
KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA  
BY INDIGENA

45 min

- 500 g bloem
- 350 ml bronwater
- 1 lepel sel de Guérande
- 15 g verse gist

*La Chamba keramiek is gemaakt met 100% natuurlijke klei.  
De warmte en vocht circuleren en verspreiden zich gelijkmatig door  
de hele pot tijdens het koken.*

Los de gist op in het water op kamertemperatuur. Meng de bloem en het zout in een kom, en gebruik een houten lepel om het water en de gist toe te voegen. Kneed het deeg met uw handen totdat u een gladde bol verkrijgt. Rol het in bloem en plaats het deeg in de cocotte van La Chamba. Bedek de pot met een vochtige doek en laat het deeg rijzen gedurende 2 uur. Vorm vervolgens uw deeg en plaats de cocotte met deksel in de oven gedurende 45 min op 240°C (zonder voorverwarming). Verwijder de deksel na 30 min en laat nadien nog 15 min bakken om een krokante korst te verkrijgen.



Ontdek meer over onze producten & recepten via [www.indigena.be](http://www.indigena.be)

**Materiaal:** 100% natuurlijke klei, zonder verf of lood. **Gebruik:** Kan gebruikt worden op gas en elektrisch vuur, in de oven en in de microgolf (behalve inductie). **Onderhoud:** Vóór het eerste gebruik, vul de pot of schaal tot de helft met water en verwarm gedurende 30 min op 200°C. Kleurverschillen kunnen ontstaan bij contact met een te sterke open vlam. Vaatwas is toegestaan, maar niet aangeraden. Vermijd blootstelling aan hoge temperatuur verschillen en het gebruik van te scherp keukengerei.

