

PAIN DE MIE



Préparation : 15 min - **Repos :** 1 h 30 min - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 pain

- 10 g de levure fraîche de boulanger - ou 1 sachet de levure sèche de boulanger - 275 ml de lait - 30 g de beurre mou + 1 noix - 5 g de sel - 10 g de sucre en poudre - 350 g de farine T55

1. Dans la cuve, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Au bout de 1 minute, le programme s'arrête. Ajoutez le beurre mou coupé en dés, le sel, le sucre, la farine et relancez le programme. Déposez la pâte (elle doit être collante) dans un saladier fariné, recouvrez d'un linge humide et laissez reposer 1 heure.

2. Façonnez la pâte en boudin et déposez-la dans le moule à cake beurré. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.

3. Enfourez le pain pour 30 minutes environ dans le four préchauffé à 180°C (th.6). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Cook Expert ■

Modifiée le 02/09/16

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)