

Pain de mie



- 450 g de farine
- 15 g de levure de boulanger
- 175 ml de lait (demi écrémé pour moi)
- 125 ml d'eau (de source)
- 30 g de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel

J'ai tout fait au robot, mais il paraît qu'on peut le faire à la main.

Faire légèrement tiédir le lait, prélever quelques cuillères à soupe et délayer la levure.

Dans le bol du robot, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de ne pas mettre le sel en contact direct avec la levure, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule élastique.

Couvrir d'un linge et laisser reposer une bonne heure dans un endroit tiède et sec. La pâte doit doubler de volume.

Lorsque la pâte a bien levé, la dégazer, puis l'étaler en rectangle (avec un rouleau à pâtisserie), puis la rouler sur elle-même pour former un boudin.

Recommencer l'opération 2 ou trois fois, puis déposer le pâton dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé (il existe des moules à pain de mie mais le moule à cake, ça va très bien)

Laisser reposer à nouveau jusqu'à ce que la pâte monte, puis enfourner dans un four préchauffé à 190°C pour 30 minutes.