



PAIN DE MIE MAISON



L'appareil : 400g de farine T55, 13.5g de levure fraîche de boulanger, 110g d'eau, 160g de lait entier, 6g de sel, 20g de sucre, 40g de beurre.

Émietter la levure au fond de la cuve. Ajouter la farine, le sel, le sucre, puis l'eau et le lait. Démarrer le programme pâte. Après 7/8 min ajouter le beurre. Quand le programme est terminé transvaser la pâte dans un saladier légèrement huilé, couvrir avec un torchon propre ou filmer au contact et la laisser pousser jusqu'à ce qu'elle double de volume.

La finition : dégazer le pâton, le poser sur le plan de travail fariné et le façonner pour lui donner la forme d'un cylindre de la taille du moule. Beurrer le moule au pinceau, y déposer la pâte et laisser pousser environ 20 min. Fermer le moule et enfourner à 190° chaleur tournante pendant 30 min environ. Démouler le pain de mie et le remettre 5/10 min au four pour obtenir un pain un peu plus doré. Laisser refroidir avant de détailler les tranches.

La conservation : ce pain reste moelleux quelques jours en le conservant dans un film alimentaire.