

Pain de mie

www.mafleurdoranger.com

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 200 ml de lait tiède
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 50 g de beurre
- 100 ml d'eau tiède
- 1 c.c de sel
- 3 c.s de sucre

Préparation :

Faire dissoudre la levure dans du lait tiède avec le sucre.

Dans la cuve du robot, mettez la farine avec le reste d'ingrédients (sel, levure avec le lait, l'eau tiède, le beurre fondu).

Pétrissez la pâte avec le crochet jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois. Vous aurez une pâte homogène, souple mais qui ne colle pas. Couvrez la pâte et la laisser lever pendant 45 minutes.

Sur un plan de travail fariné, former un rectangle qui a la longueur du moule. Essayez de l'aplatir légèrement au fond du moule. Couvrez et laisser lever une deuxième fois durant 40 à 45 minutes.

Préchauffez le four à 200 ° enfournez le pain, puis baissez la température à 180° et laisser cuire durant 40 à 45 minutes.