

## *Pain de mie roulé à la confiture*

### *Pour 1 pain de mie de 500 g*

*250g de farine de blé*

*140g d'eau à 20°C*

*37g de levain liquide*

*10g de levure fraîche de boulanger*

*5g de sel*

*5g de lait en poudre*

*20g de sucre*

*20g de beurre*

*10g de crème fraîche épaisse*

*Confiture maison au choix*

*Sucre perlé*

*1 œuf pour la dorure*

Dans la cuve du robot versez la farine, l'eau, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre et le sucre. Mélangez 5 minutes à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse rapide en ajoutant le beurre en morceaux et la crème fraîche 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge légèrement humide. Laissez pousser pendant 1 heure, la pâte va prendre du volume.

Farinez le plan de travail. Beurrez un moule à cake (ou pas, selon votre moule). Sur la plan de travail formez une boule de pâte sans trop la travailler, laissez reposer 15 minutes sous un linge.

Étalez la pâte en carré de 40cm de côté environ, badigeonnez-la de confiture et roulez la pâte sur elle même pour former un boudin que vous couperez en 6 tronçons de même taille. Déposez les tronçons de pâte debouts dans le moule en les espaçant et badigeonnez-les avec l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 environ.

Préchauffez le four à 170 °C, placez une plaque dans le bas du four et faites bouillir un peu d'eau. Passez une seconde couche de dorure à l'œuf sur les pains, saupoudrez-les de sucre perlé. Versez 50 ml d'eau sur la plaque chaude, enfournez les pains et faites cuire à 170°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.