



## Pain de mie moelleux



8 à 10



30 min



40 min



Pousse 2h30

### INGREDIENTS

300 g de lait  
8 g de levure sèche  
boulangère  
500 g de farine  
10 g de sucre  
6 g de sel  
30g de beurre mou



### INSTRUCTIONS

- Commence par faire tiédir ton lait au micro-ondes ou sur feu doux : Très important ton lait ne doit vraiment pas être CHAUD mais juste tiède, il en doit pas dépasser les 50°.
- Verse la levure boulangère sèche dans le lait tiède, mélange à l'aide d'une cuillère et laisse reposer 10 minutes.
- ***Si tu fais cette recette avec un robot il faut :***
- Dans le bol de ton robot, verse la farine, le sucre, le sel et pétris 30 secondes avec le crochet.
- Ajoute le mélange lait/levure, le beurre pommade et pétris 10 minutes.
- La pâte est prête quand elle se décolle des parois du bol.
- ***Si tu fais cette recette à la main :***
- Sur ton plan de travail verse la farine et creuse un puits dans lequel tu verses le sucre, le sel, le mélange lait et levure et travaille le tout à la main en ramenant petit à petit la farine sur tes ingrédients.
- Ajoute le beurre mou et pétris, à la main !

- Le pétrissage peut durer une quinzaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
- Avec la pâte obtenue, forme une boule et dépose-la dans un bol.
- Recouvre le bol avec un torchon propre et laisse pousser 1h30 à température ambiante.
- Ta pâte à du doubler, voir tripler de volume : Dépose-la sur le plan de travail et presse-la avec la paume de ta main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même pour la dégazer et la rendre plus souple.
- Forme un boudin de la longueur de ton moule à pain de mie : J'utilise un moule de 22 X 10 X 10
- Avec un pinceau, applique du beurre fondu à l'intérieur et sur le couvercle de ton moule à pain de mie.
- Dépose ton boudin au fond de ton moule et laisse pousser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne presque le haut du moule (environ 45 min).
- Referme le tout à l'aide du couvercle et laisse de nouveau pousser 15 minutes.
- Préchauffe ton four à 210° et enfourne pendant 35 minutes.
- À la sortie du four, tu meurs d'envie de le déguster mais je te conseille de laisser ton pain de mie redescendre en température pendant 20 minutes afin de conserver une mie ultra moelleuse !

### **CONSERVATION**

À température ambiante, bien emballé hermétiquement, le pain de mie reste savoureux quelques jours seulement.

Une fois les premières tranches encore chaudes sorties du four dégustées, je te conseille d'attendre que ton pain de mie soit totalement refroidi pour le trancher afin de pouvoir congeler le tout ! Il te suffira ensuite de passer les tranches de pain de mie quelques secondes au grille-pain pour retrouver une mie ultra moelleuse !