

Pain de mie

Préparation : 20 min – Repos : 1h+1h – Cuisson : 30 min

Pour un pain de mie (Longueur 19cm, largeur 10cm, hauteur 11cm), il vous faudra :

- 500 g de farine T45
- 150 g de lait
- 100 g d'eau
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 1 càc de sel fin
- 1 càs de sucre (20g)
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre à température ambiante



Dans un saladier, mélanger la levure et le lait à température ambiante. Ajouter l'eau et la crème, bien mélanger le tout.

Dans le bol du kitchenaid, mettre farine, sucre, et sel (de l'autre côté du bol). Ajouter le mélange de liquides préparé précédemment. Pétrir au robot (ou à la main) jusqu'à former une boule homogène. Ajouter le beurre à température ambiante, et pétrir longuement. Le beurre doit être complètement incorporé, et le pâton redevenu bien homogène.

Poser un film au contact du pâton, et laisser lever à température ambiante pendant 1h.

Au bout d'une heure, dégazer le pâton et pétrir 5 minutes à la main.

Beurrer un moule et son couvercle. Y déposer le pâton que l'on aura un peu allongé à la forme du moule. Fermer le moule avec son couvercle. Laisser lever une heure de plus.

Préchauffer le four à 180°C avec un bol d'eau chaude posé au fond du four.

Enfourner pour 30 minutes.

Démouler le pain de mie, et laisser refroidir sur une grille. Attendre qu'il soit complètement froid pour découper.