

## **Pain brésilien**

### Ingrédients

500 gr de farine

200 gr de fécule de pomme de terre

75 gr de sucre

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

1 oeuf

350 ml de lait tiède

50 gr de beurre mou

Mettre dans le bol du robot la farine, la fécule, la levure et sucre

Ajouter l'oeuf et le lait

Pétrir vitesse 1 avec l'accessoire crochet pendant 3 mn

Ajouter le beurre

Pétrir pendant 5 mn vitesse 2

Mettre la pâte en boule et laisser lever une vingtaine de minutes

Dégazer la pâte et la diviser en parts égales et former des boules

Mettre ces dernières dans les moules sans les serrer

Laisser lever une vingtaine de minutes

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir sur une grille

