

# Pain de mie



## Pour 1 pain de mie (moule à cake de 28 cm)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 420 g de farine (type 55)
- 100 ml de lait (10 cl ou 100 g) à température ambiante
- 140 ml d'eau (14 cl ou 140 g)
- 18 g de levure fraîche de boulanger ou 3/4 d'un paquet de levure briochin
- 8 g de sel fin
- 35 g de sucre semoule
- 20 g de beurre à température ambiante
- Une noisette de beurre pour le moule (sauf silicone)
- 1 œuf pour la dorure

Préparation au robot ou à la main : Dans un bol d'eau (140 ml) tiède, diluez la levure.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre d'un côté et le sel de l'autre. Faites un creux dans la farine, puis mouillez avec le lait et le mélange eau/levure. Pétrissez la pâte pendant 10 minutes. Au bout de 5 minutes, incorporez le beurre en petits morceaux.

Placez la pâte dans un saladier couvert d'un torchon ou d'un film alimentaire et laissez lever la pâte pendant 1h15 à 1h30. *Ce temps dépend bien sûr de la température de votre pièce.*

Préparation avec le thermomix : Versez le lait et l'eau dans le bol, ajoutez la levure puis programmez **2 minutes 30/37° /vitesse 2**.

Ajoutez la farine, le sucre et le sel puis programmez **5 minutes/fonction pétrin**. Incorporez le beurre puis programmez de nouveau **5 minutes/fonction pétrin**.

Placez la pâte dans un saladier couvert d'un torchon ou d'un film alimentaire et laissez lever la pâte pendant 1h15 à 1h30. *Ce temps dépend bien sûr de la température de votre pièce.*

Préparation en machine à pain : Placez l'eau et le lait tièdes dans la cuve. *Si vous utilisez de la levure fraîche, vous pouvez la mettre à ce moment-là.*

Recouvrez d'une partie de la farine. Ajoutez le sucre et le sel. Recouvrez avec le reste de la farine puis ajoutez la levure *si vous utilisez de la levure déshydratée type Briochin*.

Programmez un programme pâte. Au bout de 10 minutes, ajoutez le beurre puis relancez le programme pour 1h30.

Suite de la recette identique pour les 3 modes de préparation : Dégazez la pâte. Étalez en un rectangle avec la paume de la main. Pliez une première fois vers le bas puis repliez une seconde fois vers le haut (un peu à la façon des baguettes) en soudant bien les bords. *Vous pouvez aussi rouler la pâte en boudin.*

Placez la pâte dans un moule à cake beurré en veillant à placer la soudure en dessous.

Laissez lever encore 1h00-1h15 sous un torchon. *Pour moi, 45 minutes mais ce temps dépend de la température de ma pièce.*

Glissez dans un four préchauffé à 180° C (160° C pour moi).

Laissez refroidir 5 minutes avant de démouler.