

# PAIN DE MIE TOUT BON TOUT MOELLEUX

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : PRÉPARATION 30 MINUTES / REPOS 1H30 / CUISSON 10 MINUTES



Pain de mie :

450 g de farine  
125 g d'eau  
175 g de lait  
2 sachets de levure de boulanger  
ou 15 g de levure fraîche  
1 c. à s. de sucre  
1 c. à c. de sel  
30 g de beurre  
Huile / Beurre

## PAS À PAS DE LA RECETTE :

FAITES TIÉDIR LÉGÈREMENT L'EAU ET LE LAIT.  
AJOUTEZ LA LEVURE ET LE SUCRE. LAISSEZ AGIR 5 MINUTES PUIS VERSEZ DANS LE BOL D'UN ROBOT  
PÉTRISSEUR.

AJOUTEZ LA MOITIÉ DE LA FARINE ET FAITES TOURNER LE CROCHET LENTEMENT, VERSEZ LE RESTE DE  
LA FARINE PETIT À PETIT EN AUGMENTANT LA VITESSE. AJOUTEZ LE SEL ET PÉTRISSEZ 10 MINUTES.

AJOUTEZ LE BEURRE EN PETITS MORCEAUX ET EN PLUSIEURS FOIS JUSQU'À CE QU'IL SOIT  
TOTALEMENT ABSORBÉ. FORMEZ UNE BOULE, PLACEZ-LA DANS UN SALADIER HUILÉ ET RECOUVREZ  
D'UN FILM ALIMENTAIRE. LAISSEZ LEVER 1H DANS UN ENDROIT CHAUD.

ÉTALEZ LA PÂTE EN RECTANGLE SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ.

PLIEZ LE RECTANGLE EN TROIS ET FORMEZ UN BOUDIN DE LA TAILLE D'UN MOULE À CAKE. DÉPOSEZ LE PÂTON DANS LE MOULE BEURRÉ ET LAISSEZ LEVER ENCORE 45 MINUTES  
RECOUVERT D'UN FILM ALIMENTAIRE HUILÉ.

ENFOURNEZ DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 190 °C POUR 30 MINUTES PUIS DÉMOULEZ SUR UNE GRILLE ET LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTER.



♡ \* CETTE RECETTE EST IDÉALE À FAIRE POUR ACCOMPAGNER LA RECETTE DE LA PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES À 42% ! MIAM !

LES ATELIERS « AU FOUR ET AU JARDIN ® » SONT CONÇUS ET ORGANISÉS PAR [WWW.DELICATESSENFACTORY.COM](http://WWW.DELICATESSENFACTORY.COM)