

^^Pain de mie super moelleux^^



côté marché :

Pour 12 petits pains

120 ml d'eau

110 ml de lait

1 cc de sel

450 g de farine

2 cs de sucre

5 g de levure SAF*

20 g de beurre ramolli

Préparation :

Mettez dans cet ordre les ingrédients dans le bol du robot kitchenaid et mélangez pendant environ 15/18 mn. Si vous avez un magimix seulement 2 mn.

Laissez la pâte dans le robot et mettez un torchon sur le dessus (sauf pour le magimix, laissez le couvercle sur le robot).

Laissez lever 70 mn environ. Dégazer un peu, divisez la pâte en 12 pâtons. Allongez-les en les roulant sur la table avec les mains très légèrement farinées. Posez-les dans les empreintes allongées Flexipan. Laissez à nouveau pousser à température ambiante jusqu'à ce qu'ils doublent de volume en les couvrant d'un torchon, environ 50 mn.

Dorez-les à l'aide d'un pinceau avec le jaune d'oeuf mélangé à très peu de lait.

Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 mn environ.