**Pain de mie marbré**



Ingrédients :

- 300 g de farine  
- 170 ml de lait  
- 15 g de levure fraîche de boulanger  
- 40 g de beurre  
- 15 g de sucre en poudre  
- 15 g de cacao en poudre non sucré

Recette :

Faites tiédir le lait. Emiettez la levure dans le lait tiède et laissez reposer pendant 5 mn. Attention, si le lait est trop chaud, ça va tuer la levure et votre pâte ne montera pas !

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre. Versez le lait tiéde petit à petit en pétrissant jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceau en dernier. Pétrissez à la main ou au robot pendant 5 mn, jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique. (Vous pouvez rajouter une cuillerée d'eau si la pâte est trop sèche.)

Séparez la pâte en deux boules du même poids. Ajoutez le cacao en poudre à l'une des boule et pétrissez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporez. Faites lever les deux boules de pâtes séparément dans deux saladiers couverts d'un torchon, dans un endroit tiède pendant 1h30. (Au soleil, par exemple). Lorsque les pâtes ont doublé de volume, déposez-les sur le plan de travail fariné. Dégazez les pâtes. Etalez les deux pâtes en forme d'un rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et superposez-les l'une sur l'autre. Passez un coup de rouleau à pâtisserie sur les pâtes pour qu'elles soient bien soudées. Roulez les pâtes en un boudin bien serré. Déposez le boudin de pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé.

Faites à nouveau lever la pâte pendant 1h dans un endroit tiède, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Cuisson :

Préchauffez le four à 200°. Enfournez le moule dans le four à 220° et laissez la température du four à 180°. Laissez cuire pendant 20 mn, jusqu' à ce que le pain soit doré. (Si le pain colore trop vite, couvrez-le à l'aide d'un papier aluminium.) Démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

Pour la conservation, emballez-le bien dans du papier aluminium ou dans un sac à pain. N'hésitez pas à griller les tranches dans un grille-pain pour le petit déjeuner !

***http://www.evacuisine.fr/***