

Pain de mie de Sandra

Ingrédients

600g de farine T65
2 1/4 cc de levure sèche instantanée (9g)
10g de sel fin
250ml de lait (ou lait végétal) tempéré
100ml d'eau tiède
30g de miel
30g de beurre (ou margarine) ramolli

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte sur un plan de travail légèrement huilé

Façonner en un boudin comme le montre cette vidéo

Déposer le boudin dans un moule à cake beurré si nécessaire

Laisser lever (la pâte doit dépasser de quelques centimètres les bords du moule)

Cuire four chaud 180° pendant 20 minutes puis couvrir et prolonger de 10 mn la cuisson

