

Pain de mie Ultra Moelleux

Temps de préparation : 4 min
Temps de repos : 2 x 40 min
Temps de cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients

- 120 ml d'eau
- 110 ml de lait entier
- 1 sachet de levure Gourmandises® Pain
- 450 g de farine Type 45
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 œuf battu

Déroulé au Cook'in®:

Dans le bol du Cook'in®, verser l'eau, le lait et la levure. Tiédir 30 sec/40°C/vit 2.

Ajouter la farine et le sucre à l'aide de l'entonnoir. Mélanger 15 sec/vit 3. Pétrir 2 min/pétrin.

Incorporer le beurre à température ambiante en petits morceaux, 30 sec/pétrin.

Sortir la pâte du bol, placer dans un cul de poule, fariner légèrement en boulant. Filmer le cul de poule.

Laisser lever dans un tiroir (ou Micro ondes ou comme moi dans un 2ème four) avec un récipient d'eau bouillante sur la sole, environ 40 min.

Préchauffer votre four à 180°C (th.6).

Placer le moule à Cake Flexipan® sur la plaque alu perforée.

Rabattre la pâte sur la toile Roul'pat® légèrement farinée, dégazer.

Partager en 4 pâtons égaux et façonner 4 boules.

Placer dans le moule. Badigeonner d'œuf battu. Replacer à nouveau en étuve pour environ 40 min. Re-badigeonner d'œuf.

Enfourner environ 20 à 25 min à 180°C.

Attendre un peu avant de le démouler.

Recette pour votre
Cook'in



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau, lait	30 sec	40°C	2	
	Farine T45, sucre	15 sec		3	
		2 min			
	Beurre	30 sec			

Ma touche perso :