



## **PAIN DE MIE BRIOCHÉ DE SANDRA**

**Pour un moule à cake de 24X14X9 cms**

**800g farine T.45 - 20g levure fraîche - 15g sel fin - 20g sucre en poudre - 1 oeuf - 250ml lait - 65ml huile neutre - 150ml eau - 50g beurre doux ramolli ou pommade - Pour la dorure : 1 oeuf + une pincée de sel -**

**Dans la cuve du robot muni du crochet, mélanger la farine avec la levure émiettée, le sel (attention de ne pas le mettre près de la levure) et le sucre. Creuser un puits, ajouter l'oeuf, l'huile et le lait. Pétrir à petite vitesse. Quand la farine est humidifiée, la pâte est sèche. Ajouter l'eau par petites quantités en pétrissant à chaque fois pour qu'elle soit bien imbibée. Une fois le bassinage terminé, pétrir à grande vitesse durant 10 minutes. Ajouter le beurre en 3 ou 4 fois, pétrir (environ 5 bonnes minutes) jusqu'à ce que la pâte soit lisse, souple et homogène.**

**Former une boule. Couvrir le bol d'un film alimentaire et d'un torchon.**

**Laisser lever 1h00 - 1h30. Elle doit doubler de volume.**

**Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. La replier 2 ou 3 fois sur elle-même.**

**Beurrer le moule. Placer la pâte dans le moule. Couvrir le moule d'un linge.**

**Laisser lever 1h00 - 1h30.**

**Préchauffer le four, chaleur tournante, à 210°.**

**Battre un oeuf entier avec une pincée de sel. Badigeonner la pâte.**

**Enfourner et baisser le four à 180°. Cuire environ 25 à 30 minutes.**

**Démouler sur une grille à l'envers. Remettre en position normale une fois tiédi.**

**À conserver dans du film alimentaire ou dans un sac plastique hermétique.**