

Pain de mie (d'après l'excellent blog Le Pétrin)

Ingrédients :

600g de farine T65
1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée
10g de sel fin
25 cl de lait
10 cl d'eau tiède
30g de miel
30g de beurre

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre, au robot ou avec vos mains en pétrissant bien. Lorsque la boule est bien formée et se décolle, ajoutez le beurre et pétrissez bien pour bien l'incorporer.

Placez la boule de pâte dans un saladier et laissez lever couvert de film alimentaire pendant 1h-1h30.

Au bout de ce temps, mettez la pâte sur votre plan de travail et dégazez la partiellement. Mettez-la dans un moule à cake graissé ou avec du papier cuisson. Laissez lever à nouveau 1h15 environ.

Faites cuire à 180° 20min puis couvrez le d'un papier aluminium et laissez cuire encore 15min.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.