

Recette du pain de mie

2h de préparation
35 minutes de cuisson

Ingrédients

250g de farine
30g de beurre ramolli
10cl de lait
5cl d'eau
10g de sucre en poudre
1 cuillère à café de sel fin
1 sachet de levure de
boulangier sèche (par
opposition à celle en cube)



Préparation:

Placer l'ensemble des ingrédients dans un bol et travailler la pâte à l'aide du batteur pendant 10 min en veillant à rabattre ce qui accroche sur les bords.

Laisser lever pendant 1h.

Retravailler la pâte 2 ou 3 minutes pour qu'elle devienne bien élastique.

Beurrer un moule à cake. Ajouter la pâte et laisser lever sous un torchon humide jusqu'à ce que la pâte arrive à hauteur du moule.

Cuire 35 minutes à 210° (pour 500g de farine, cuire pendant 50 minutes)

Conseils:

Mettre un plat à tarte avec de l'eau sur le sol pour que le pain de mie ne dessèche pas.

S'il ne fait pas assez chaud chez vous, mettez le pain de mie dans le four à 35° jusqu'à ce qu'il gonfle à ras bord.