

Pain de Mie Maison

Temps de Préparation : 30 minutes - Temps de Repos : 2 heures - Temps de Cuisson : 45 minutes - Difficulté : Moyenne

Pour 1 pain de mie de 400 grammes :

- **250 g de farine**
- **25 g de beurre**
- **10 g de sucre en poudre**
- **10 g de levure de boulanger**
- **10 cl (ou 100 g) de lait tiède**
- **5 cl (ou 50g) d'eau**
- **5 g de sel fin**

1. Dans le bol du robot, verser la farine avec le sucre en poudre ainsi que le sel fin.
2. Dans un saladier, mélanger le lait et l'eau puis tiédir le tout. Ajouter la levure afin de bien la dissoudre.
3. Équiper le robot de l'accessoire crochet puis démarrer à petite vitesse.
4. Verser le mélange lait/eau/levure puis le beurre fondu.
5. Pétrir toujours à petite vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.
6. Augmenter ensuite la vitesse de pétrissage en la passant à une vitesse moyenne puis laisser pétrir pendant 10 minutes.
7. La pâte est prête lorsqu'elle se décollera entièrement des parois du bol pour former une boule.
8. Recouvrir le bol d'un linge humide puis placer le tout dans une pièce tiède pour 1 heure de pousse.
9. Rompre la pâte avec la main, en mettant des coups de poing dans celle-ci : elle va perdre de volume.
10. Disposer la pâte dans un moule à mie de pain, préalablement graissé ou beurré, en l'aplatissant bien sur le fond.
11. Couvrir à nouveau d'un linge humide puis laisser pousser 1 heure supplémentaire.
12. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
13. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà ! Un magnifique pain de mie, bien doré, cuit parfaitement comme chez le boulanger ! ☐

Avant de le découper, je vous conseille de le laisser refroidir sur une grille ! ☐

Pour réaliser des croques monsieur, pour le petit déjeuner ou pour faire des toasts... nombreuses sont les utilisations du pain de mie ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐