

# Pain de mie (Eric Kayser)

Il était vraiment temps que j'essaie cette recette du livre Le Larousse du Pain. Le pain de mie est excellent. Rien à voir avec celui que l'on achète en sachet. Il n'est pas compliqué à faire alors ce serait dommage de s'en passer.

Avec ces quantités j'ai fait deux pains de mie dans des moules à cake moyen. J'ai utilisé le Kitchenaid pour le pétrissage mais on peut aussi préparer la pâte au Thermomix. Il suffit de respecter les mêmes temps de pétrissage sans distinction entre vitesse rapide et lente.



## **Ingrédients:**

500 g de farine de blé T 55 ou T 65

75 g de levain liquide

20 g de levure de boulanger fraîche

10 g de sel

10 g de lait en poudre

40 g de sucre

280 g d'eau à 20°C

40 g de beurre mou

20 g de crème fraîche épaisse

1 œuf pour la dorure

### **Préparation:**

1- Dans le bol du robot, mettre la farine, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre, le sucre et l'eau. Pétrir 5 min à vitesse lente puis 6 min à vitesse rapide (Vit 1 et 2 avec le Kitchenaid). Ajouter le beurre et la crème et pétrir à nouveau 4 min à vitesse rapide.





2- Mettre la pâte en boule et la laisser lever 1 heure sous un linge humide ou un film alimentaire.



3- Fariner un plan de travail et diviser la pâte en plusieurs pâtons. Le nombre de pâtons dépend de vos moules. Avec les miens j'ai fait 6 pâtons d'environ 164 g chacun. Dans le livre, les moules utilisés sont moins longs donc la pâte a été divisée en 4 pâtons de 250 g environ chacun. Leur donner une forme de boule, sans les travailler, et les laisser reposer 15 min sous un linge.



4- Beurrer les moules choisis. Bouler chaque pâton et en mettre trois dans chaque moule. Dorer une première fois à l'œuf battu et laisser lever, sous un linge, pendant 1 h 30 min.



5- A la fin de la pousse, préchauffer le four à 170°C après avoir placé une plaque en position basse. Dorer les pains une deuxième fois.



6- Jeter un demi verre d'eau sur la plaque chaude et enfourner pour 30 à 40 min. Avec deux moules, mes pains étaient cuits au bout de 30 min. Démouler et laisser refroidir sur une grille.





**cestmeilleurfaitmaison**



**cestmeilleurfaitmaison**