



Pains, viennoiseries

Pain de mie à la machine à pain



3h50

TEMPS TOTAL

3h10

PRÉPARATION

0

CUISSON

40 min

REPOS

291

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

500 g **Farine**
20 cl **Lait demi-écrémé**
10 cl **Eau**
50 g **Beurre**
30 g **Sucre semoule**
2 c. à café **Levure de boulanger**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du pain de mie

- 1 Verser le lait, l'eau, le sucre et le beurre dans le bol.
- 2 Faire chauffer le tout dans le micro-onde pendant 1 minute 30.
- 3 Ne pas trop chauffer la préparation (juste tiède à la température du doigt).
- 4 Verser la préparation tiède dans la cuve de la machine à pain.
- 5 Ajouter la farine puis sur le côté droit le sel, et sur le côté gauche la levure de boulanger déshydratée.
- 6 La levure déshydratée et le sel ne doivent surtout pas se toucher sinon le sel désactivera l'action de la levure et empêcherait par conséquent le pain de lever.
- 7 Lancer le programme de la machine à pain.

Étape 2

Dressage

- 1 Lorsque le cycle est terminé, sortir la cuve et laisser reposer 10 minutes. Démouler le pain, puis laisser encore reposer 30 minutes avant de le servir.