

Pain de mie au lait

Préparation : 30 min • Levée de la pâte : 30 min • Cuisson totale : 40 min

Pour 1 pain

- * 500 g de mix pain « maison » (p. 14) ou de Mix Pane Mix B (Schär)
- * 2 sachets de 5 g de levure du boulanger Briochin (Alsa)
- * 40 cl de lait demi-écrémé
- * 100 g de beurre ramolli + 1 cuil. à soupe
- * 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- * Sel fin

Ustensile

1 moule à cake [26 cm de long]

- 1** – Dans une casserole, faites chauffer légèrement le lait pour qu'il soit tiède.
– Dans un grand saladier mettez le mix, la levure du boulanger et 1 cuil. à soupe de sucre en poudre. Ajoutez le lait tiède, 1 pincée de sel et 100 g de beurre ramolli. Mélangez avec une cuillère en bois, puis avec le fouet électrique en vous servant des batteurs malaxeurs (ceux qui sont en forme de ressort), mélangez à la vitesse entre moyenne et forte pendant 10 min.
- 2** – Beurrez un moule à cake avec 1 cuil. à soupe de beurre ramolli et versez-y la pâte. Répartissez bien et égalisez le dessus.
– Placez le moule dans un endroit chaud et sans courant d'air pour laisser monter la pâte pendant 30 min et préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- 3** – Une fois la pâte levée, ouvrez le four préchauffé, placez la plaque au milieu du four, disposez dessus un petit saladier en Pyrex rempli d'eau et mettez le moule à côté sur la plaque.
– Fermez rapidement le four pour 40 min de cuisson.
– Une fois le pain sorti du four, laissez-le tiédir une dizaine de minutes (pas plus) avant de le démouler. Mettez-le ensuite sur une grille et laissez-le complètement refroidir à l'air libre.

J'ai entendu dire qu'une maison vit quand elle sent le pain, je confirme ! Et ceux qui le mangent revivent ! Avec ce pain, j'ai retrouvé des saveurs que j'ai toujours aimées entre la brioche et le pain au lait. On peut aussi bien le déguster nature que toasté avec du beurre et de la confiture ou encore avec du foie gras ; que du bonheur...



Mes trucs en plus

- * Vous pouvez remplacer les 2 sachets de levure par le sachet de 10 g de levure inclus dans le paquet Mix Pane.
- * En ne laissant pas le pain plus d'une dizaine de minutes dans le moule à la sortie du four vous évitez que de l'humidité se forme, par évaporation, à l'intérieur du moule et, par conséquent, mouille le pain.