

les recettes d'Alice

Recette pour pain de mie



INGREDIENTS

500 gr de farine type 55	20 gr de levure fraîche
20 gr de sucre	50 gr de beurre
10 gr de sel	300 gr de lait
	10 gr de beurre (moule)

MATERIEL NECESSAIRE

2 Moules a toast	1 batteur
------------------	-----------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Délayer la levure dans le lait.
- 2- Dans le batteur mettre le farine, le sucre, le sel puis ajouter le lait. Faire tourner le batteur à vitesse moyenne 5 min puis ajouter le beurre en petits morceaux et battre encore 2 min. Débarrasser dans un saladier et le recouvrir d'un linge. Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit relativement chaud.
- 3- Rabattre la pâte, la diviser en deux et former des boudins.
- 4- Beurrer les moules et mettre la pâte dedans puis laisser pousser jusqu'au trois quart du moule. Refermer. Enfourner à 200° 20 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Utiliser le crochet pétrisseur pour cette recette.

Alice Délice

