

Le pain de mie des Loulous

(Préparation au thermomix)



www.lesloulousdelou.canalblog.com

Préparation : 4 mn pour le pétrissage au robot, 1h + 1h pour la levée

Cuisson : 30mn à 40mn à 180°C (dans le four préchauffé)

- 400g de farine T55
- 5ml de levure déshydratée en granulés
- 30g de beurre fondu
- 15g de sucre
- 1 càc de sel
- 80ml de lait
- 160ml d'eau
- Un moule à cake beurré

Mettre dans le robot l'eau, le lait et la levure. Programmer 2mn30/37°C/vitesse 2,5. Ajouter la farine, le sucre, le beurre et le sel et pétrir pendant environ 1mn30 sur la fonction épis. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant environ 1h (1h30 si nécessaire, la pâte doit doubler de volume), dans le bol du robot ou dans un saladier. Dégazer la pâte, la façonner et la mettre dans le moule à cake beurré. Laisser lever à nouveau 1h. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner le pain pendant 30 à 40 mn (surveiller pour que la croûte soit bien dorée, mais pas trop foncée non plus). Démouler sur une grille et laisser refroidir.