

Pain de mie

Recette tirée de [celle-ci](#).

Ingrédients (pour un pain d'1,8kg)



- 1 kg de farine T65
- ± 60 centilitres de lait entier (ça dépend de l'absorption de votre farine)
- 300 grammes de levain mûr pris au maximum de pousse
- 70 grammes de sucre
- 26 grammes de sel
- 160 grammes de beurre très mou

Attention : idéalement, cette recette se fait avec un moule à pain de mie (style moule à cake, mais avec un couvercle).

Préparation

- mettre la farine, le levain, le sucre et le sel dans le bol à pétrin
- lancer le pétrissage
- ajouter ± 50 centilitres de lait petit à petit
- quand on commence à avoir une pâte uniforme, la tâter : elle doit être souple, pas trop compacte
- ajouter du lait au besoin jusqu'à avoir la bonne consistance de pâte
- pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi du bol
- ajouter le beurre
- re-pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi du bol
- couvrir le bol d'un film étirable et laisser monter 4 heures bien au chaud (la pâte doit doubler de volume, d'après la recette originale, moi ça ne gonfle pas autant, mais ça fonctionne bien quand même)
- au bout de 4 heures : déposer la pâte sur le plan de travail (j'utilise un papier silicone pour ne pas avoir besoin de farine pour éviter que ça colle)

- former \pm un rectangle épais de la longueur de votre moule
 - couper ce rectangle en deux dans le sens de la longueur
 - rouler les deux morceaux en boudins
 - faire une tresse avec les boudins
 - déposer la tresse dans votre moule
 - fermer le couvercle si vous en avez un, couvrir fortement avec du film étirable sinon (faire plusieurs tours) ou, pourquoi pas, un plat plus grand que le moule
 - laisser reposer au chaud 4 heures ou plus : la pâte doit atteindre le couvercle
 - préchauffer le four à 220°
 - si vous avez fermé le moule avec du film étirable ou un plat : enlever le film ou le plat en faisant attention de ne pas déchirer la pâte
 - enfourner, immédiatement baisser à 180°, laisser cuire une heure (moins si vous faites un pain moins gros, normalement 45 minutes pour la moitié des ingrédients, d'après la recette originale)
 - laisser refroidir avant de couper
-

Révision #2

Créé 20 novembre 2020 08:56:26 par Luc

Mis à jour 26 janvier 2021 18:05:45 par Luc