

PAIN DE MIE MAISON **(Recette de Joël Renaud)**

Ingrédients pour un pain de mie de 900 g :

500 g de farine T 55
8 g de sel
200 g de lait entier
30 g de levure de boulanger
1 œuf d'au moins 60 g
100 g de beurre
16 g de sucre

Matériel :

Un robot ménager avec cuve et crochet
Un fouet inox à main
Une corne plastique
1 moule à pain de mie parallélépipédique avec couvercle ($H = 10\text{cm}$ - $l = 11\text{cm}$ - $L = 29\text{cm}$)

Commencer par faire tiédir le lait. Y incorporer à l'aide du fouet à main la levure de boulanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Ajouter l'œuf et l'incorporer également à l'aide du fouet à main.

Dans la cuve du robot de cuisine verser la farine et le sel. Bien les mélanger avec le fouet à main. Ajouter le mélange lait/levure/œuf. A l'aide du crochet pétrir cette pâte à petite vitesse pendant 7 minutes. Pendant ce temps, faire fondre le beurre et mettre le four à chauffer à 230°.

Ajouter à la pâte contenue dans le bol, le beurre fondu et le sucre, et continuer à pétrir mais à vitesse rapide pendant 8 minutes.

Dégager la pâte du crochet à l'aide de la corne et recouvrir la cuve du robot dans laquelle se trouve la pâte d'un linge tiède. La laisser pousser (*pointer*) pendant vingt minutes à température ambiante (25°, voir 30° si possible).

Rompre la pâte avec la corne et la mettre dans le moule à pain de mie. Fermer le moule et le déposer dans le four. Le laisser cuire pendant 30 minutes. Sortir le moule du four, retirer le couvercle et démouler le pain de mie.

Le laisser refroidir à température ambiante.