

Le pain de mie



Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 40 g de sucre
- 100 g de lait en poudre
- 18 g de sel
- 30 g de levure fraîche
- 550 g d'eau
- 100g de beurre

- Mélanger tous les ingrédients solides.
- Faire un puits, y verser l'eau.
- Mélanger le tout progressivement puis pétrir intensément la pâte obtenue.
- Incorporer le beurre tendre coupé en lamelles en fin de pétrissage (quand la pâte est déjà bien structurée).
- Ne pas hésitez à réaliser le pétrissage au robot ou dans la machine à pain (pétrissage intensifié - 10 minutes en vitesse rapide).
- Première pousse (le pointage) en masse dans le pétrin ou le saladier, très courte : 30 minutes. - Diviser la pâte en pâtons de 300 à 400 g selon la taille des moules utilisés (moules à cake).
- Bouler légèrement les pâtons et les laisser reposer (la détente) une quinzaine de minutes.
- Façonner les pains :
 - > en rouleau, comme pour des baguettes, et placer le rouleau dans le moule (légèrement graissé), soudure (la clé) en dessous
 - > en twistage : diviser le rouleau de pâte en 3 et placer les 3 portions de rouleau en position transversale dans le moule
 - > en 3 boules : placer les 3 boules côte à côte dans le moule.
 - > en rouleau torsadé : réaliser 2 rouleaux que vous torsadez en commençant par le milieu après les avoir disposés en croix.

Il existe aussi des moules fermés (pain de mie carré ou rond).

- Recouvrir d'un torchon et placer les moules dans un endroit chaud et humide (35°C), par exemple un four préchauffé légèrement dans lequel on a placé une casserole d'eau chaude. Pousse finale (l'apprêt) pendant une heure.
- Cuisson à 210°C pendant une vingtaine de minutes.