

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LE PAIN DE MIE DE SANDRA

450g farine T.55 - 1,5 càc levure sèche ou 12g levure fraîche de boulanger - 300ml lait et eau (perso 200ml lait et 100ml eau) - 1/2 càs sucre en poudre - 1/2 càs sel - 30g beurre à température ambiante - Dans le bol du robot muni du crochet, mettre la moitié de la farine (225g) mélangée à la levure et au sucre : creuser un puits et ajouter l'eau et le lait. Mélanger à vitesse lente en faisant tomber la farine au fur et à mesure avec une spatule. Ajouter le reste de farine petit à petit en continuant à mélanger en augmentant la vitesse d'un cran jusqu'à la formation d'une boule de pâte qui se décolle des bords. Eventuellement ajouter de la farine 1càs à la fois si elle paraît collante (de même de l'eau si elle est paraît trop sèche). Ajouter le sel puis pétrir la pâte ~10 minutes toujours à vitesse moyenne. La pâte doit se raffermir et devenir élastique.

Ajouter le beurre en 4X. La pâte devient homogène, la verser sur le plan de travail fariné et la travailler 1minute à la main (j'ai oublié de le faire). Former une boule et la placer dans un bol huilé en la tournant (dessus huilé). Filmer et laisser reposer 1h00.

Beurrer un moule haut de 21X11. Dégazer la pâte et la verser sur le plan de travail fariné. Former une boule et l'aplatir pour former un rectangle 23X30cm, pt côté en haut. Plier 2/3 vers soi et appuyer du bout des doigts pour souder puis replier sur le bord bas de la pâte, appuyer pour bien souder. Tourner le rouleau de façon que la soudure se trouve dessus et au centre. Rabattre les côtés du rouleau sur la soudure et pincer pour que le rouleau soit fermé de tous les côtés : au final le rouleau doit avoir la taille du moule. Tourner le rouleau soudures dessous, le déposer dans le moule beurré. Couvrir d'un film huilé. Laisser reposer 1h00. La pâte doit dépasser des bords du moule. Préchauffer le four à 190° (th.6-7). Cuire le pain 35 à 40minutes. Refroidir sur grille et attendre 20 à 30minutes avant de trancher (au couteau électrique).