



SHOKUPAN

Pour un moule à cake de 21X9X7 cms :

Pour le yudane (à préparer la veille) : 50ml d'eau de source bouillante - 50g farine T.45 -

Dans un petit bol, mélanger la farine et l'eau bouillante. Couvrir, laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour le reste de pâte : 200g farine T.45 - 10g levure de boulanger fraîche - 4g sel - 15g sucre - 10g lait en poudre - 11cl lait entier - 20g beurre mou -

Le lendemain, dans le robot muni du crochet verser la levure émietlée, la farine, le sucre, le lait en poudre, le sel (attention le levure ne doit pas être en contact avec la levure sinon la pâte ne se développera pas). Mélanger puis verser le lait, le beurre et le yudane juste sorti du réfrigérateur. Pétrir pendant 10 minutes. La pâte doit être souple, collante et élastique. Former une boule.

Couvrir, laisser reposer 1h à température ambiante couvert d'un film et d'un torchon ou mieux dans le four fermé, couvert d'un film, lumière allumée (merci [Carole](#) pour le truc). Passé ce temps (ou plus s'il le faut) la pâte a doublé de volume. Appuyer sur la pâte pour chasser l'air. La diviser en 3 pâtons de poids égal. Beurrer le moule. Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler chaque morceau en rectangle puis replier en portefeuille, l'étaler à nouveau et rouler en boule (pas besoin de rouleau, faire à la main). Disposer dans le moule beurré. Faire de même avec les deux autres pâtons.

Couvrir de film alimentaire.

Laisse reposer 1h00-1h30 à température ambiante.

Préchauffer le four à 180°(chaleur tournante).

Lorsque la pâte arrive au bord du moule dorer au jaune d'oeuf avant d'enfourner.

Cuire 25 à 30 minutes (température intérieure du pain 93°).

Démouler et laisser refroidir.