

Bienvenue chez Christhummm

~~ Pain de Mie ~~

*Au thermomix
A la main
Au robot
Tout est possible !*



- 420 grs farine (type 55)
 - 100 grs lait
 - 140 grs eau
 - 2 cc bruggeman
 - 8 grs de sel fin
 - 35 grs sucre semoule
 - 20 grs beurre à température ambiante
 - 1 œuf pour la dorure
- Versez le lait et l'eau dans le bol, ajoutez la levure puis programmez 2 mn 37° v 2
 - Ajoutez la farine, le sucre et le sel puis programmez 5 mn fonction pétrin
 - Incorporez le beurre puis programmez de nouveau 5 mn fonction pétrin
 - Placez la pâte dans un saladier couvert d'un torchon et laissez lever la pâte, elle double de volume
 - Dégazez la pâte
 - Étalez en un rectangle avec la paume de la main
 - Pliez une première fois vers le bas puis repliez une seconde fois vers le haut en soudant bien les bords (Vous pouvez aussi rouler la pâte en boudin)
 - Placez la pâte dans un moule avec la soudure en dessous
 - Laissez lever encore environ 1 h sous un torchon
 - Dorer à l'œuf battu
 - Cuisson 25/30 mn à 180°
 - Laissez refroidir 5 minutes avant de démouler