



Pain de mie au lait

Ingredients

2 oeufs
600g de farine
110g de sucre
220g de lait
100g de beurre
2sachets de levure boulangère sèche

Étape de la recette

- Pour un moule de 40cm -

Dans le bol mettre le lait et la levure 1min30/37°C/vitesse 1

Verser la farine, le sucre et les oeufs 3 min/mode pétrin

Ajouter le beurre en morceaux 6min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

Dégazer et laisser à nouveau doubler de volume dans le moule

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner environ 30 minutes