



Pain de mie au lait

Ingredients

600g de farine

2 oeufs

2sachets de levure boulangère sèche

110g de sucre

100g de beurre

220g de lait

Étape de la recette

- Pour un moule de 40cm -

Mélanger la levure dans le lait tiède

Dans un récipient mettre dans l'ordre la farine, le sucre, l'oeuf et le mélange tiède lait/levure

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Dégazer et laisser à nouveau doubler de volume dans le moule

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner environ 30 minutes