



PAIN DE MIE

TEMPS DE PREPARATION : 2H10

TEMPS DE CUISSON: 40 MIN

INGREDIENTS

- 120 g de lait de chèvre
ou végétal
- 80 g d'eau
- 15 g de levure fraîche
- 450 g de farine T45
- 15 g de sel
- 15 g de sucre
- 30 g d'huile

PREPARATION

1. Faire chauffer le lait, l'eau et la levure. Remuer jusqu'à que la levure soit dissoute.
2. Dans un saladier ou au robot. Mélanger la farine, le sucre, le sel et l'huile. Ajouter la première préparation et pétrir.
3. Former une boule et laisser pousser 1 h couvert d'un linge propre.
4. Dégazer la pâte et la former un boudin.
5. Beurrer un moule rectangulaire et déposer le boudin dans le moule.
6. Préchauffer le four à 170°.
7. Laisser poser encore 30 minutes à température ambiante.
8. Enfourner 40 minutes à 170°.

NOTES:

CONSERVATION SOUS VIDE ET AU CONGÉLATEUR.