

Pain de mie

Catégorie : Recettes salées

Ingrédients

- 100g d'eau
- 100g de lait
- 40g de farine
- 35g de levure fraîche
- 200g de lait entier
- 70g d'eau
- 700g de farine
- 12g de sel
- 55g de sucre
- 2 œufs
- 50g de beurre
- 1 œuf pour la dorure (optionnel)

Préparation

1. Ensuite, faites chauffer le mélange jusqu'à 65°C en remuant, il va épaissir petit à petit.
2. Retirez-le du feu, puis conservez-le au frais si vous l'utilisez le lendemain, ou à température ambiante si vous l'utilisez le jour même.
3. Pain de mie : de levure fraîche de lait entier d'eau de farine Le tangzhong à température ambiante de sel de sucre 2 œufs de beurre Emiettez la levure fraîche au fond de la cuve du robot muni du crochet.
4. Ajoutez le lait, puis recouvrez avec la farine.
5. Ajoutez les œufs, le sel, le sucre et le tangzhong.
6. Pétrissez pendant quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
7. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
8. Pétrissez à nouveau pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé et que la pâte soit élastique.
9. Formez une boule, placez-la au fond de la cuve et laissez-la pousser pendant 30 minutes à température ambiante.
10. Ensuite, mettez-la au réfrigérateur pendant une nuit (ou minimum 6 heures).
11. Le lendemain, la pâte doit avoir bien poussé.
12. Divisez-la en 9 morceaux égaux, et formez des petites boules.
13. Etalez-les sur la longueur, puis roulez-les comme sur les photos.
14. Placez 3 rouleaux de pâte dans chaque moule à cake préalablement beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.
15. Laissez-les pousser pendant environ 1h30.
16. Cuisson : 1 œuf pour la dorure (optionnel) Préchauffez le four à 150°C.
17. Si vous le souhaitez, dorez les pains de mie avec un œuf battu.
18. Ensuite, enfournez pour environ 45 à 50 minutes de cuisson (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau).
19. Quand les pains de mie sont cuits, démoulez-les sur une grille et laissez-les tiédir.
20. Pour les conserver, emballez-les rapidement dans du film alimentaire ; ils se congèlent également très bien.

21. Ensuite, déclinez-les selon vos envies et régalez-vous !

22. Une idée très simple mais qui plaira au plus grand monde, les croque-monsieur !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com