

Pão de forma

Ingrédients

- 100g de leite
- 40g de farinha
- 200g de leite integral
- 70g de água
- 700g de farinha
- 12g de sal
- 55g de açúcar
- 2 ovos
- 50g de manteiga
- 1 ovo para dourar (opcional)

Préparation

1. Não é exatamente um brioche, mas também não é exatamente um pão, aqui está o famoso pain de mie, é claro.
2. Para esta receita, usei o tangzhong, uma técnica japonesa para massas levedas que permite obter brioques e pães muito fofos e macios.
3. A técnica é muito simples, só é preciso começar um pouco antes para deixar o tangzhong descansar (se possível uma noite, no mínimo 2 horas) e, em seguida, a receita é a de uma massa leveda clássica. Esses pães de mie podem ser usados tanto no doce quanto no salgado, a escolha é sua!
4. Material: Forma de bolo inglês
Tempo de preparação: 45 minutos + descanso + cerca de 50 minutos de cozimento
Para 3 pães de mie de 20cm: Tangzhong: de água de leite de farinha
Misture os três ingredientes a frio.
5. Depois, aqueça a mistura até 65°C mexendo, ela vai engrossar aos poucos.
6. Retire do fogo, depois armazene na geladeira se for usar no dia seguinte, ou em temperatura ambiente se for usar no mesmo dia.
7. Pain de mie: de fermento fresco de leite integral de água de farinha O tangzhong em temperatura ambiente de sal de açúcar 2 ovos de manteiga Esmalhe o fermento fresco no fundo da tigela do batedor equipado com gancho.
8. Adicione o leite, depois cubra com a farinha.
9. Adicione os ovos, o sal, o açúcar e o tangzhong.
10. Sove por alguns minutos até que a massa esteja homogênea.
11. Adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos.
12. Sove novamente por vários minutos até que a manteiga esteja totalmente incorporada e a massa esteja elástica.
13. Forme uma bola, coloque no fundo da tigela e deixe crescer por 30 minutos em temperatura ambiente.
14. Depois, coloque na geladeira durante a noite (ou no mínimo 6 horas).
15. No dia seguinte, a massa deve ter crescido bem.
16. Divida-a em 9 pedaços iguais, e forme pequenas bolas.
17. Estenda-os no comprimento, depois enrole-os como nas fotos.
18. Coloque 3 rolos de massa em cada forma de bolo inglês previamente untada ou forrada com papel manteiga.

19. Deixe crescer por cerca de 1h30.
20. Cozimento: 1 ovo para dourar (opcional) Pré-aqueça o forno a 150°C.
21. Se desejar, pincele os pães de mie com um ovo batido.
22. Em seguida, asse por cerca de 45 a 50 minutos (verifique o cozimento com a ponta de uma faca).
23. Quando os pães de mie estiverem cozidos, desenforme sobre uma grade e deixe esfriar.
24. Para armazenar, embale rapidamente em filme plástico; eles também congelam muito bem.
25. Depois, use-os como desejar e delicie-se!
26. Uma ideia muito simples, mas que agradará a muitos, os croque-monsieur!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com