

Pain de mie |

Recette pour 1 pain

Description

Ingrédients

Pâte à pain

- 600 Gr Farine
- 9 Gr Sel
- 9 Gr Huile d'olive
- 7 Gr Levure sèche
- 420 Ml Eau tiède

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Pain

Dans la cuve d'un robot mixeur, dissoudre la levure dans l'eau tiède. Ajouter la farine et mixer jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Ajouter l'huile et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne soit plus brillante. Ajouter le sel et pétrir encore quelques minutes.

Sortir la pâte de la cuve, la former en boule et laisser la reposer dans un bol couvert d'un film plastique pendant une heure ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

La dégazer et la rouler en gros boudin. Placer la dans un moule à cake, recouvrir d'un film plastique et laisser reposer pour 30 minutes environ puis enfourner à 400°F pour 30 à 40 minutes.

Bon appétit!