

## RECETTE PAIN DE MIE BRIOCHE

Pour 2 pains de mie :

Ingrédients : 500 g. de farine type 45

8 g. de sel

20 g. de sucre en poudre

21 g. de levure de boulanger ( cube de 42 gr pour 1 kg farine )

300 g. de lait

1 oeuf

100 g. de beurre

Méthode de travail :

Pétrir dans le robot avec la feuille : la farine , le sel, le sucre, la levure ( délayée avec 2 C à S de lait pris sur les 300 gr ),le lait et l'oeuf.

Dès que la pâte est homogène , incorporer le beurre pommade petit à petit.

Continuer à pétrir afin d'avoir une pâte lisse et élastique.

Pointage 30 minutes à température ambiante 20 à 25°.

Peser 2 pâtons de 500 g , beurrez les moules avec un agent démoulant en bombe ou du beurre

Laisser lever les patons au 3/4 de la hauteur du moule

Cuire à four chaud, à 230°C (th.7-8), pendant environ 20 à 25 minutes.

Laissez refroidir et dégustez !