Pain de mie au lait

Ingredients
600g de farine
2 oeufs
2sachets de levure boulangère sèche
110g de sucre
100g de beurre
220g de lait

Étape de la recette

- Pour un moule de 40cm -

Mlanger la levure dans le lait tide

Dans un rcipient mettre dans l'ordre la farine, le sucre, l'oeuf et le mlange tide lait/levure

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

Ajouter le beurre en morceaux et ptrir longuement, plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Dgazer et laisser nouveau doubler de volume dans le moule

Prchauffer le four 180C

Enfourner environ 30 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr