

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	8	personnes
Temps de préparation	10+2	minutes
Temps de cuisson	30-40	minutes
Temps de repos	60	minutes

Boulangé

MA RECETTE

Pain de mie

Il me faut

- 300 ml de lait
- 10 g de sel
- 20 g de sucre
- 60 g de beurre pommade
- 500 g de farine blanche
- 20 g de levure

La recette

Mélanger le lait et la levure.
Au bout de 10 mn, ajouter la farine et mélanger à nouveau.
Quand la pâte a une bonne élasticité, ajouter d'abord le sucre puis le sel.
Après 2 mn, ajouter le beurre.
Faire une pâte homogène et élastique.
Peser 300 g, façonner la pâte et la placer dans un moule beurré.
Laisser pousser 30 à 45mn puis dorer à l'oeuf.
Mettre au feu (210 - 230°C), sans vapeur.
Cuire jusqu'à l'obtention d'une pâte bien dorée.