**PAIN DE MIE A LA PATE MAGIQUE**

**500g de farine blanche**

**300g d’eau**

**12g de levure sèche**

**30g de beurre à température ambiante**

**45g de lait en poudre entier (soit 3 grosses cas)**

**15 g de sucre (soit 1 cas)**

**12g de sel**

Pétrir l’ensemble des ingrédients sauf le sel que vous ajoutez dès que la pâte est homogène (pétrissage en robot pétrin 15 minutes)

Formez un joli pâton sur le plan de travail, déposez le dans un saladier, recouvrir d’un torchon et laissez lever environ 40 minutes (le temps de lever dépend de la température de la pièce, le pâton doit au moins doubler de volume)

Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné

Etalez la en rectangle d’environ 1 cm d’épaisseur et de la largeur de votre moule à cake (sur des moule standard, je vous conseille de divisez la pâte en 2 et de faire 2 moules)

Roulez la pâte sur elle-même, la disposer dans le moule, couvrir d’un torchon est laissez à nouveau lever 40 minutes (toujours selon température de la pièce, la pâte doit encore doubler de volume)

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez avec du lait sucré et enfournez 20/25 minutes selon la taille du pain

Sortir le pain et le laisser refroidir sur une grille

**LA TABLE DES PLAISIRS**