

## Pain de Mie Ultra Moelleux

### Ingrédient:

- \* 120 ml d'eau
- \* 110 ml de lait
- \* 1 sachet de levure Gourmandises Pain®
- \* 450 g de farine
- \* 2 CS de sucre
- \* 20 g de beurre mou
- \* Jaune d'oeuf battu avec un peu de lait

### Préparation :

Versez l'eau, le lait et la levure dans le bol du Cook'in® et programmez 30 secondes à 40°C, vitesse 2. Ajoutez la farine et le sucre, puis pétrissez 2 minutes.



Incorporez le beurre pendant 30 secondes de plus en mode PETRIN.

Sortez la pâte du bol et laissez lever à température ambiante ou dans votre four s'il dispose d'un mode basse température environ 40 minutes.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez le moule à Cake sur la plaque alu perforée.

Façonnez 4 boules de pâte identiques et mettez les dans le moule à cake. Laissez lever de nouveau une quarantaine de minutes recouvertes d'un linge puis badigeonnez avec le jaune d'oeuf et le lait.

Enfournez pour 20 à 25 minutes à four 180°C (th.6) et attendez un peu avant de le démouler.

**Note :** Si vous n'avez pas de levure Gourmandises, vous pouvez la commander sur notre [site](#) en utilisant mon code gourmand **BOU09274**.

Sinon remplacez la par 25 g de levure fraîche ou sèche et 2 cuillères à café de sel.

**Vu chez :** <http://www.mesgourmandises.fr/>