

PAIN DE MIE



Pour un pain de 600g

- 420 g de farine
- 100 ml de lait
- 140 ml d'eau
- 1,5 c à café de sel (c'est un peu trop salé avec deux)
- 2 c à soupe de sucre
- 20 g de beurre mou
- 1 sachet de levure (type briochin)

Tiédifier le lait quelques secondes au micro-onde (attention à ce qu'il ne soit pas trop chaud)...

Mettre le beurre dans le fond de la cuve, puis le lait et l'eau tièdes...

Ajouter la moitié de la farine, le sucre et le sel...

Recouvrir du reste de farine et verser le sachet de levure sur le dessus...

Choisir le programme pain français (1lb medium).