

Pain de mie (blanc spécial sandwich)

Recette pour 1 pain

550 g de farine blanche (T55 ou T60 bio)
250 ml d'eau chaude (bien chaude mais pas bouillante)
110 ml d'eau tiède
2 C à soupe de sucre de canne
2 C à café de levure de boulanger (type briochin ou SAF)
1,5 C à café de sel
4 C à soupe d'huile

Préparation

Dans un bol, mélange la levure, le sucre et les 110 ml d'eau tiède. Laisse reposer 10 minutes.

Dans un saladier, ou le bol de ton robot, mélange la moitié de la farine avec 250 ml d'eau chaude, l'huile et le sel. Laisse reposer 10 minutes.

Ajoute le reste de la farine et le mélange de levure et d'eau. Pétris 2 minutes. Laisse reposer dans un saladier recouvert d'une assiette pendant au moins 1 heure.

Prépare un moule à cake dont tu auras recouvert le fond de papier cuisson.

Sur ton plan de travail légèrement fariné, aplatis la pâte pour faire sortir le maximum d'air. Ne la pétris pas. Etale-la en un rectangle de 40 x 30 cm. Rabat les bords latéraux, puis roule ta pâte du haut vers le bas. Met la pâte dans le moule, couvre d'un torchon, et laisse reposer entre 15 et 30 minutes : la pâte ne doit pas tout-à-fait doubler de volume.

Préchauffe ton four à 190 °C. Enfourne pour 35 minutes.

Laisse refroidir sur une grille avant de couper en tranches.

