

Les pains de mie et les pains briochés.

Pain de mie

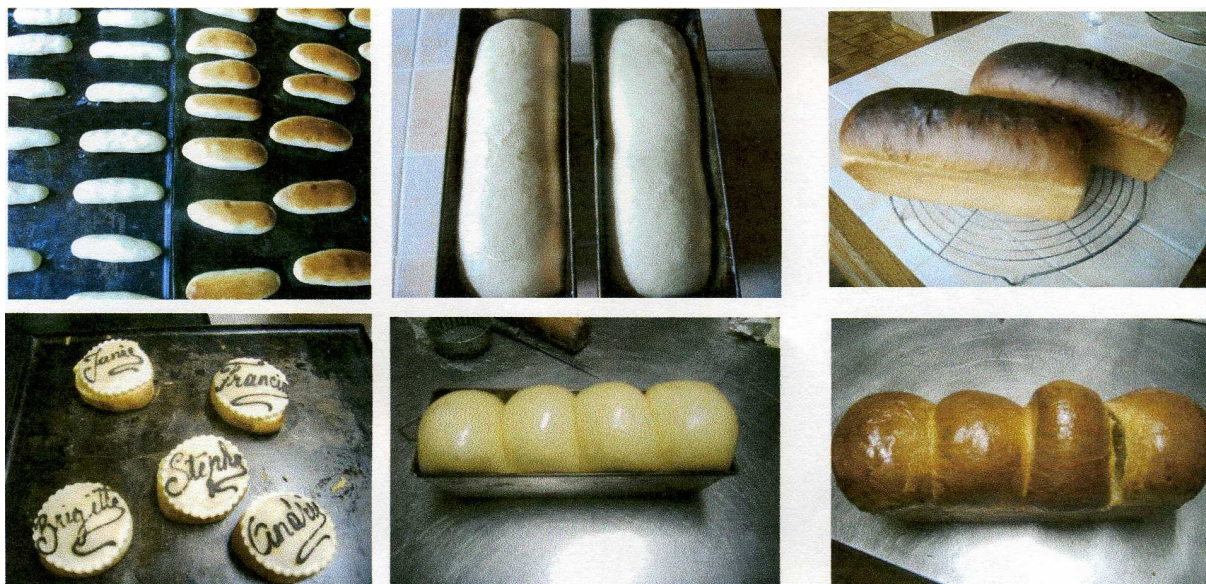
500 g de farine.
35 g de sucre.
10 g de sel.
40 g de levure.
(1 œuf + eau) : Total 280 g.
100 g de margarine.

Pain brioché

500 g de farine.
50 g de sucre.
10 g de sel.
40 g de levure.
(2 œufs + eau ou lait) : Total 280 g.
150 g de beurre.

Mettre la farine dans cuve avec le sucre, le sel, la levure et les 280 g de liquide. Pétrir la pâte pendant 15 minutes environ. La pâte doit se décoller du récipient. Ajouter ensuite le beurre et laisser mélanger encore cinq minutes. Laisser lever la pâte environ une heure recouverte d'un sac plastique, puis détailler la pâte soit pour faire un pain de mie (peser 450 g de pâte) ou des boules (de 20 g pour les navettes). Laissez lever environ 30 minutes.

Cuisson 15 à 20 minutes à 200° (saufs navettes à surveiller).



Pour les petits pains prénoms mettre une abaisse de pâte brisée sur le petit pain et écrire avec un mélange de cacao en poudre, un peu de farine et un peu d'eau. Faire ce mélange et écrire avec un cornet en papier. Cuire à 200° pendant 15 minutes.

Pâtissier : Claude Squelart

[Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !](#)