

Pain simple au lait

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **180°C**

Durée : **1h00**

"Pain maison basique et moelleux, réalisé avec de la farine simple, du lait et de la levure fraîche. La pâte est souple, la mie douce et légère, avec une croûte fine légèrement dorée grâce à la cuisson au Ninja Woodfire. Idéal pour le petit-déjeuner ou pour accompagner les repas, nature ou légèrement beurré."



© daisychou.fr affiche

Ingrédients

500 g Farine

300 ml Lait

10 g sel

1 c.à.s sucre (optionnel, aide la levure)

Préparation

- #1 Délayer la levure fraîche avec 100 ml de lait tiède
- #2 Ajouter 1 c. à soupe de farine (et le sucre si utilisé)
- #3 Laisser reposer jusqu'à mousse légèrement
- #4 Mettre la farine dans un saladier (ou robot)
- #5 Ajouter le sel (loin de la levure)
- #6 Verser le mélange de levure + le reste du lait (rajouter si pate trop dur)
- #7 Mélanger puis pétrir 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et légèrement collante.
- #8 Couvrir le saladier, laisser lever 1h à 1h30 à température tiède, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- #9 Dégazer la pâte, former une boule ou un pain allongé. Déposer sur du papier cuisson, laisser reposer 30 minutes environ.
- #10 Préchauffer en mode Bake / Roast à 180 °C. Placer le pain sur la grille ou dans un moule compatible.
Ajouter un petit récipient d'eau dans le fond pour une croûte plus croustillante (si possible).
- #11 Cuire 30,35 Minutes, Le pain est cuit quand il est bien doré et sonne creux en tapotant dessous.
Pour une croûte plus foncée : monter à 200 °C les 5 dernières minutes.