

# Mon pain de mie ultra moelleux MAP

écrit par Pariseyn | 17 juillet 2016

✘Voici une version améliorée du pain de mie en machine à pain, encore plus moelleux, et qui se conserve très bien. La recette fait appel à du sucre inverti, un mélange pratiquement pour moitié de fructose et de glucose obtenu par l'action d'une enzyme. Le produit naturel le plus proche est le miel. Mais l'avantage du sucre inverti est qu'il permet une meilleure conservation et qu'il apporte du moelleux aux pains et aux pâtisseries.

Ingrédients, pour un pain de mie :

400 g de farine Bio T65 Géant 12% de gluten

270 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé

50 g de beurre doux ramolli

10 g de sel fin

10 g de gluten (en épicerie bio)

15 g de levure fraîche

28 g de sucre inverti

7 g de sucre en poudre

Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans l'ordre préconisé par le fabricant de votre machine à pain. Pour ma Panasonic, ce sont d'abord les ingrédients secs : farine, sel, gluten, sucre en poudre, puis les ingrédients humides : lait et sucre inverti. Le beurre sera ajouté par petits morceaux 7 minutes après le début du pétrissage. La levure sera émietlée 1 minute avant le démarrage du pétrissage proprement, c'est-à-

dire, 29 minutes après le début de programme.

Programme 1, pain basique, taille M, croute D (pour « Dark, mais après essai, il est préférable de mettre sur coloration « medium » ou « light »). Ce programme dure 4 heures, mais les premières 30 minutes sont utilisées pour mettre en température les ingrédients.

Une fois le pétrissage démarré, attendre 7 minutes, puis verser les morceaux de beurre en 2 ou 3 fois à 1 ou 2 minutes d'intervalle.

Pour une réalisation optimale, voire l'article : « [5 conseils pour réussir son pain en machine à pain](#)»

Il est tout à fait possible d'attendre la fin du pointage puis de sortir la pâte de la machine à pain, de la transférer dans un ou deux moules pour effectuer l'apprêt et la cuisson au four traditionnel. C'est un pain parfait pour des sandwiches au pain blanc ou pour les toasts du petit déjeuner.

