

Pain de mie Japonais



Pour la réalisation du pain de mie vous aurez besoin d'un moule à cake

<p><u>Ingrédients pour le Tangzhong</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 20g de farine • 100g d'eau 	<p><u>Préparation du Tangzhong</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mélangez l'eau et la farine dans une casserole jusqu'à avoir une texture de béchamel 2. Couvrez la casserole et mettez le Tangzhong au réfrigérateur pendant minimum 6h (1 nuit est idéale)
<p><u>Ingrédients pour le pain de mie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 350g de farine • 25g de sucre (2cs) • le Tangzhong • 7g de sel (1cc) • 1 œuf • 110g de lait • 1 sachet de levure sèche • 30g de beurre 	<p><u>Préparation du pain de mie</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffez le four à 40°C (une fois la température atteinte, éteignez le four et laissez la porte fermée, la chaleur va permettre de faire pousser le pain) 2. Dans un robot à pâtisserie, mélangez tous les ingrédients pendant 10 minutes à la vitesse la plus faible 3. Formez une boule avec la pâte et la mettre dans un plat couvert d'un linge puis la mettre dans le four pour environ 2h 4. Une fois que la pâte a poussée, dégazez la et formez 4 pâtons que vous allez étaler afin de former des bandes de pâtes d'environ 20-25cm de long et 10cm de large (la largeur correspond à celle de votre moule à cake) 5. Roulez les bandes de pâte comme des escargots, puis mettez les dans votre moule en laissant un espace entre chaque pâtons pour qu'ils puissent correctement développer 6. Laissez pousser votre pain 1h sous un linge. 7. Préchauffer le four à 150°C puis enfournez le pain pour 50 minutes de cuisson.