

Pain blanc au lait

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 32 minutes pour un seul pain (ou 27 minutes pour 2 petits pains)

Temps de macération: 1 heure

Temps total: 1 heure 47 minutes

Portions: 16

~Ingrédients

1 1/4 tasse lait 2%

2 c. à soupe graisse

1 oeuf battu

3 3/4 tasses farine tout usage

2 c. à thé sel

2 c. à soupe sucre

2 c. à thé levure pour robot-boulangier

~Préparation

1)Chauffer le lait et la graisse 1 minute au micro-ondes.

2)Ajouter l'oeuf battu, bien mêler et verser dans le robot-boulangier.ÉTAPE 2Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre et choisir le cycle "dough".

3)Retirer du robot, puis pétrir légèrement sur une surface enfarinée. Utiliser un très grand moule graissé d'environ 5 1/2 x 12 pouces, ou 2 moules graissés d'environ 5 x 9 pouces (environ 12 x 22 cm).

4)Allumer la lumière du four afin d'atteindre une bonne chaleur pour la levée du pain.

5)Laisser lever environ 60 minutes au four, lumière allumée. Après cette période, chauffer le four à 350 °F (180 °C).

6)Cuire environ 32 minutes pour un seul gros pain ou 27 minutes pour 2 plus petits pains.

source: Sukie ~Lexibule~

Moi, j'ai préféré en faire deux petits au lieu d'un gros.

~Note:Pour un pain plus léger, substituer le lait 2 % par 1 1/4 tasse d'eau et 2 c. à soupe de lait en poudre.

~Aussi: Vous pourriez remplacer de 1/4 à 1/2 tasse de farine tout usage par du son d'avoine, du son de blé, ou encore de la farine de sarrasin.

On peut également utiliser 2 1/4 tasses de farine tout usage et 1 1/2 tasse de farine de blé entier au lieu de la farine tout usage.

Quels que soient les changements que vous apportez dans vos farines, votre pain sera toujours aussi léger et d'un goût différent.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule