Pain de mie hyper extra-moelleux

Ingrédients:
½ tasse (125 g) d'eau tiède
½ tasse moins 1 cuil. à table (110 g) de lait tiède
~~2~~ 1 ½ cuil. à thé de sel
2 cuil. à table (28 g) de sucre
3½ tasses (450 g) de farine tout-usage
1 sachet (8g ou 2¼ cuil. à thé) de levure déshydratée (moi, celle-ci)
1 cuil. à table + 1 cuil. à thé (20 g) de beurre mou

Étapes:
Dans un bol moyen, mélanger la farine et le sel Réserver.
Dans le batteur sur socle, verser l'eau et le lait, tièdes. Ajouter la levure déshydratée et le sucre.
Mettre le crochet pétrisseur, verser peu à peu la farine, en mélangeant à petite vitesse (à 2).
Une fois la farine incorporée, ajouter le beurre. Continuer de pétrir environ 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il se forme une belle boule qui se détache du bol.
Enlever le pâton et le déposer dans un grand bol graissé couvert de papier ciré graissé. Laisser lever au double du volume environ 1 heure avec un bol d'eau chaude à côté.
Note de BM: Dans le micro-ondes (éteint), avec une tasse d'eau bouillante à côté du bol, ça fonctionne bien, pour la levée.

Retirer le pâton du bol, donner un coup de poing (Bang!) et pétrir un peu, à la main (pour enlever les bulles d'air). Séparer le pâton en 4 boules égales.
Déposer les boules dans un moule à pain, graissé de 5x12 po. (13x30 cm). Déposer un linge humide ou un papier ciré graissé, sur le dessus.
Faire lever au double du volume au four éteint, avec bol d'eau chaude à côté, environ 1 heure.

Retirer le linge ou papier ciré et faire cuire au four préalablement chauffé, à 350 °F (180 °C), environ 25 minutes.
Retirer le pain et le badigeonner d'un peu de beurre.

Source: La cuisine de Julia T et de Agathe Déclinaison par Les plats cuisinés de Esther B
Par: Blanc-manger