

# **PAIN BLANC MOELLEUX À LA MAP**

## **BLACK AND DECKER 2300**



### **Ingédients :**

1 1/4 tasse eau  
1 oeuf battu  
1 1/2 cuillère à thé sel  
1 1/2 cuillère à table de sucre  
3 cuillères à table huile  
3 1/3 tasses farine tout usage blanche  
2 cuillères à thé levure Fleischmann's à levée rapide ou pour four à pain

## **Préparation :**

### **ÉTAPE 1 :**

Préparez tous les ingrédients 30 minutes à l'avance afin qu'ils soient à température pièce avant de les mettre dans la cuve de la machine à pain.

### **ÉTAPE 2 :**

Retirez délicatement la cuve de votre machine à pain et déposez-la sur le comptoir. Mesurez tous les ingrédients et placez-les dans la cuve à pain selon l'ordre indiqué dans la recette. À moins que le fabricant de votre machine à pain stipule autrement, il faut toujours mettre les liquides en premier, les solides en deuxième et la levure est toujours la dernière à être ajoutée. Pour ajouter la levure il faut faire un trou au centre de la farine afin que la levure n'entre pas en contact avec les liquides.

## **ÉTAPE 3 :**

Replacez la cuve à pain dans la machine et fermez le couvercle. Branchez la machine et choisissez le réglage #2 (soit Rapid Bake 1), la grosseur du pain à 2 lb, la croûte à « Light » et appuyez sur le bouton « Start » (Marche). La machine se met immédiatement à mélanger les ingrédients durant quelques minutes, ensuite elle débute le stage du pétrissage qui dure environ une vingtaine de minutes.

## **ÉTAPE 4 :**

À la fin du stage de pétrissage (là où le bruit de la machine s'arrête) avant d'enchaîner au stage de la levée du pain, vous pouvez à ce moment-là, si vous faites vite, ouvrir le couvercle, soulever la pâte et enlever les bras de pétrissage pour éviter que lorsque cuit le pain en garde les cicatrices. Ensuite il vous suffit de rapidement replacer la pâte dans la cuve, la niveler à la forme du pain que vous voulez obtenir et ne plus déranger jusqu'à la fin totale de la cuisson.

## ÉTAPE 5 :

Le signal sonore de fin de cuisson se fera entendre lorsque le pain sera cuit. Si vous désirez un pain avec une croûte plus molle, laissez-le refroidir à l'intérieur de la machine. Si vous désirez une croûte plus croustillante, sortez-le immédiatement de la machine pour le faire refroidir à l'extérieur. Démouler soigneusement le pain de la cuve en la virant à l'envers et agitez légèrement jusqu'à ce qu'il en sorte. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins 20 minutes avant de le trancher.