

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

FARINE T55

*farine de blé blanche
utilisée pour les pâtes à
pain, tarte & nouilles*

PAIN DE MIE

Ingrédients: 350gr de farine T55, 7gr de levure sèche, 25gr de sucre, 4gr de sel, 215gr de lait tiède (à T° ambiante), 25gr de beurre.

Mettre la farine, le sel, la levure, le sucre et le lait dans le bol du robot et pétrir à vitesse 1 pendant 5mn.

Ajoutez le beurre en petits morceaux et pétrissez à vitesse 2 pendant 5 à 10 mn. La pâte doit être bien lisse.

Laissez la reposer 1h à température ambiante. Reprendre la pâte et la travailler quelques minutes. Formez un pâton rectangulaire de la dimension du moule à cake.

Beurrer le moule et placez la pâte. Laisser reposer 40 mn à température ambiante.

Préchauffez le four à 210°, vaporisez un peu d'eau sur le pain, couvrir d'un papier aluminium et d'un plat lourd (pour empêcher le pain de lever).

Enfournez et cuire 30 à 40 mn selon coloration.

15 mn avant la fin de cuisson, retirer le plat et le papier d'aluminium afin que le pain puisse colorer sur le dessus.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.