



## Pain de mie au lait

### Ingredients

|                                     |
|-------------------------------------|
| 2 oeufs                             |
| 600g de farine                      |
| 110g de sucre                       |
| 220g de lait                        |
| 100g de beurre                      |
| 2sachets de levure boulangère sèche |

### Étape de la recette

- Pour un moule de 40cm -

Dans le bol mettre le lait et la levure 1min30/37°C/vitesse 1

Verser la farine, le sucre et les oeufs 3 min/mode pétrin

Ajouter le beurre en morceaux 6min/mode pétrin

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol

Dégazer et laisser à nouveau doubler de volume dans le moule

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner environ 30 minutes